CUCINA - TUTTAPIASTRA
MANUALE PER L'UTILIZZO

IT

STOVE - SOLID TOP
OPERATING INSTRUCTIONS

EN

CUISINE - PLAQUES COUP DE FEU
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FR

COCINA - PLACATOTAL
INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ES

HERD - GLÜHPLATTE
BETRIEBSANLEITUNG

DE

COZINHA - CHAPEIRA
INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

PT

KUCHENKA - TYLKO Z PŁYTĄ
INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL

KEUKEN - VOLLE PLAAT
GEBRUIKSHANDLEIDING

NL

КУХНЯ - СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

RU

E2A77/29AQ
E4A77/49AQ
E4F77/9Q
E4FE77
E4MFA77
E4F77P
E6A77/69AQ
E6FA77/9Q
E6FEA77
E277/29Q
E477/49Q
E677/69Q
ETA77
ET77/99

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION IDENTIFICATION DU DOCUMENT - IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА

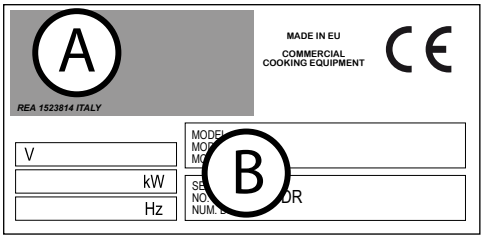
CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА:	N° 177376
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE:	2012 Rev. 2 - 06/2012
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNY - ЭЛЕКТРИКА
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ:	2011
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - СООТВЕТСТВИЕ:	CE

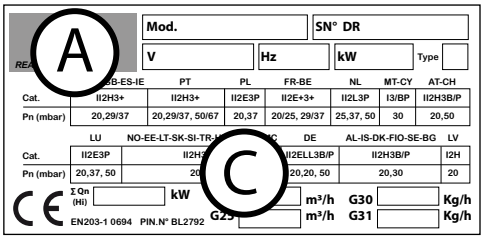
Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя..

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование.





0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива о газовом оборудовании 2009/142/EC (ex-90/396/ЕЭС)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива о низковольтном оборудовании 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива об электромагнитной совместимости 2004/108/EC	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрической и электронной аппаратуры
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИКА		EN 50366/A1:2006; EN 60335-2-47:2003; EN 60335-1/A13:2008	EN 55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001; EN61000-6-2:2005; EN61000-6-3:2007	DIRETTIVA 2011/65/CE (ROHS) DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE)

CUCINA - TUTTAPIASTRA

IT

MANUALE PER L'UTILIZZO

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

SOMMARIO

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione - Scopo del documento - Come leggere il documento
Conservazione del documento - Destinatari - Programma di addestramento operatori
Predisposizioni a carico del cliente - Contenuto della fornitura - Destinazione d'uso
Condizioni limite di funzionamento ed ambientali consentite
Collaudo e garanzia

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione - Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
Indicazioni sui rischi residui
Modalità operativa per odore di gas nell'ambiente

3. ISTRUZIONI PER L'USO

Ubicazione dei principali componeneti
Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi
- Descrizione dei modi di arresto
- Arresto per anomalia di funzionamento
- Arresto di emergenza
- Arresto durante una fase della lavorazione

Messa in funzione per il primo avviamento
- Pulizia al primo avviamento

Messa in funzione giornaliera
Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo
Avviamento alla produzione
- Accensione
- Carico-Scarico del prodotto
- Messa fuori servizio

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni
- Pulizia giornaliera
- Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza
Troubleshooting

5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura
- Smaltimento dei rifiuti

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione

Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.
Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Scopo del documento

Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. E' quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

Come leggere il documento

Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

Conservazione del documento

Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

Destinatari

Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

Programma di addestramento operatori

Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.
In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:
• Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
• Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
• Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

Predisposizioni a carico del cliente

Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:
• predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
• pavimentazione in bolla perfettamente livellata anti sdrucciolo senza asperità;
• predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
• predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
• predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
• illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
• eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
• impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
• predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Contenuto della fornitura

• Apparecchiatura
• Coperchio/Coperchi
• Cestello metallico/Cestelli metallici
• Griglia supporto cestello
• Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).
A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura può variare.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Destinazione d'uso

L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.

L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.

Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- la temperatura ambientale dei locali deve essere > + 5°C;
- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento > + 10 °C;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti immediatamente a ridosso dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente.

Garanzia: l'apparecchiatura è coperta da garanzia per un periodo di 12 mesi, secondo le specifiche riportate nel contratto di vendita. Se durante il periodo di validità, si verificassero funzionamenti difettosi o guasti di parti dell'apparecchiatura che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, dopo le opportune verifiche, si provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.

Le parti difettose in garanzia vengono riparate o sostituite gratuitamente. Sono sempre a carico del cliente le spese di trasporto e/o spedizione, nonché le spese di viaggio andata/ritorno relative all'intervento dei tecnici del costruttore nella sede del cliente.

I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici del costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del costruttore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.

Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.

Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.

Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

La garanzia decade nei casi di:

• Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.

La garanzia inoltre decade in presenza di:

• Danni provocati da una errata installazione.
• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
• Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o non originali.
• Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
• Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell-apparecchiatura).
	Gli operatori che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate. Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura tracimare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Indicazione sui rischi residui

Pur avendo adottato regole di “buona tecnica di costruzione” e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei “rischi residui” che, per natura stessa dell’apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

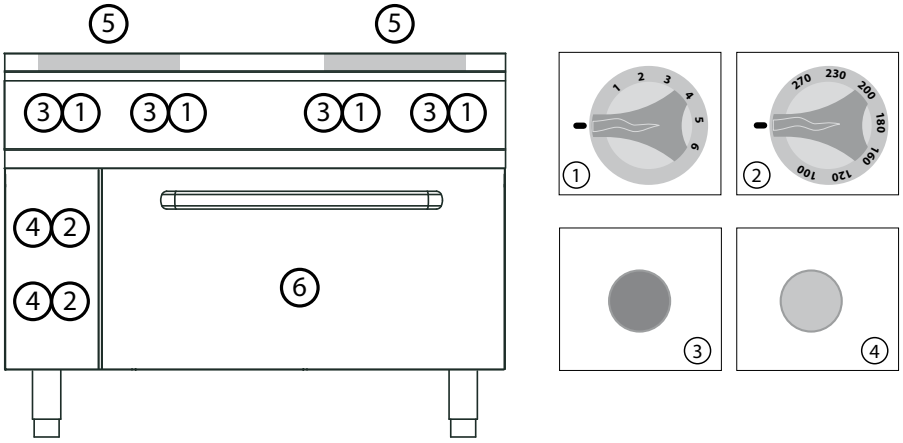
	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.
	Rischio residuo di esplosione Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell’ambiente; • utilizzo dell’apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo.
	Rischio residuo di incendio Tale rischio sussiste con: • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Ubicazione dei principali componenti

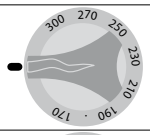
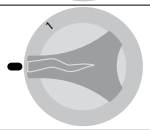
La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

1. Manopola accensione e regolazione temperatura piastra
2. Manopola accensione e regolazione temperatura forno
3. Indicatore luminoso verde
4. Indicatore luminoso giallo
5. Piastra di cottura
6. Vano Cottura (Forno)



Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

	Manopola termostato (ELETTRICO). Esegue due diverse funzioni: 1. Regolazione della temperatura d'esercizio. 2. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.
	Manopola accensione (ELETTRICO). Esegue una funzione: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all'interno del circuito.
	Indicatore luminoso giallo (GAS/ELETTRICO): L'indicatore quando presente, è subordinato all'utilizzo della manopola del termostato. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di riscaldamento.
	Indicatore luminoso verde (GAS/ELETTRICO): L'indicatore è subordinato all'utilizzo della manopola di accensione. L'illuminazione dell'indicatore segnala una fase di funzionamento.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Descrizione dei modi di arresto

⚠	Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).
☞	Il disegno illustra le varie posizioni che assumono le manopole durante l'arresto di emergenza (A1-B1-C1-D1-E1) e l'arresto durante una fase della lavorazione (A2-B2-C2-D2-E2).

Arresto per anomalia di funzionamento

Termostato di sicurezza

Dotazione di serie sui seguenti modelli:

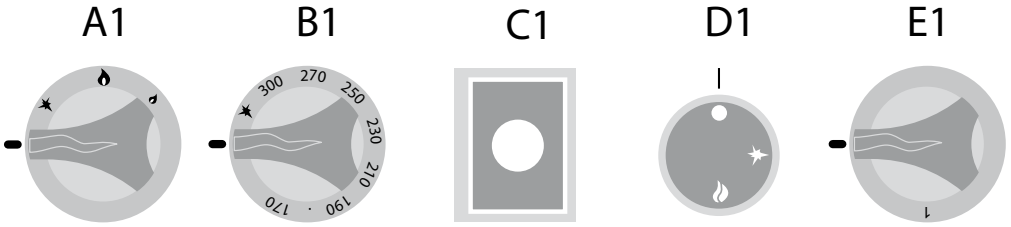
- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Brasiera (presente su tutti i modelli)
- Pentola (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello Elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop presente su tutti i modelli elettrici (solo per 900)
- Pietra lavica (non presente)
- Bagnomaria (non presente)
- Tutta piastra (solo per 900: presente su tutti i modelli con forno gas)

Arresto: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il termostato di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.

Riavvio: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del termostato di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

Arresto di emergenza

In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, ruotare a seconda del modello la manopola in posizione "Zero" (A-B-C-D-E-1). Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi.

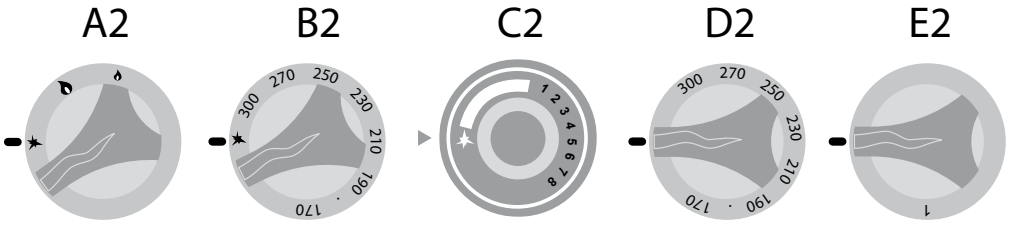


Arresto durante una fase della lavorazione

In situazioni o circostanze che necessitano l'arresto temporaneo della generazione di calore agire in questo modo:

- Apparecchiatura Gas: Ruotare le manopole in posizione piezoelettrica (A-B-C-2), la fiamma pilota rimane in funzione mentre l'afflusso di gas nel bruciatore si interrompe.
- Apparecchiatura Elettrica: Ruotare le manopole "D2-E2" in posizione "Zero" per arrestare la generazione di calore.

(Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Messa in funzione per il primo avviamento

	L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
	Pulizia al primo avviamento Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (Vedi Manutenzione Ordinaria).

Messa in funzione giornaliera

Procedura:

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.
6. Procedere con le operazioni descritte in "Avviamento alla produzione".

	All'interno della rete di alimentazione gas (se mai utilizzata o utilizzata molto sporadicamente) possono formarsi delle bolle d'aria, è indispensabile predisporre l'impianto in modo da eliminare questo inconveniente.
	Per liberare l'aria all interno della tubatura è sufficiente aprire la lucchettatura di rete, ruotare tenendo premuta la manopola dell'apparecchiatura in posizione piezoelettrica, posizionare una fiamma (fiammifero o altro) sul pilota e attendere l'accensione.
	Terminata la procedura di accensione della fiamma pilota, ruotare la manopola in posizione "massimo" per qualche secondo in modo da stabilizzare la fiamma. Al termine della procedura riposizionare la manopola in posizione "Zero" e se del caso, chiudere la saracinesca di rete.

Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (Vedi Manutenzione Ordinaria).

	In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (Vedi Manutenzione Ordinaria).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Avviamento alla produzione

	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: piano cottura - vano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	I prodotti da trattare devono essere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sulle piastre e/o nel vano cottura del forno.
	I recipienti adibiti alla cottura sulle piastre devono avere un diametro compreso tra Ø 200 e Ø 375 mm.

Accensione/Spegnimento

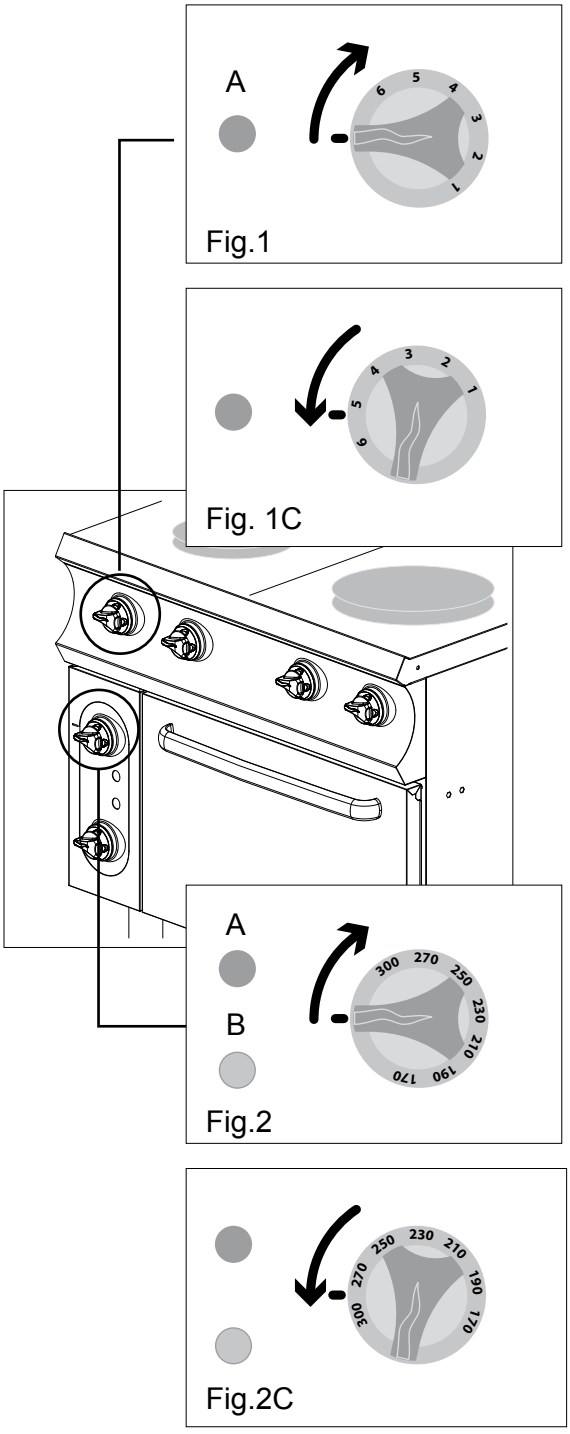
Per iniziare la procedura di cottura è necessario agire come segue:

1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata per regolare la temperatura d'esercizio (Fig. 1 PIASTRE - Fig. 2 FORNO).

2. L'illuminazione dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig. 1-2 A)
   L'illuminazione dell'indicatore giallo segnala la fase di riscaldamento (Fig. 2 B).

3. Ruotare la manopola in posizione "Zero" (Fig. 1-2 C) per arrestare la generazione di calore.

	La temperatura d'esercizio sul forno viene impostata tramite la rotazione della manopola termostato (Vedi indicazioni poste sulla manopola stessa).
	La velocità di riscaldamento delle piastre viene impostata con la rotazione della manopola (Posizione da 0 a posizione 6). La posizione 6 è la massima velocità di riscaldamento.



IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Carico-Scarico del prodotto

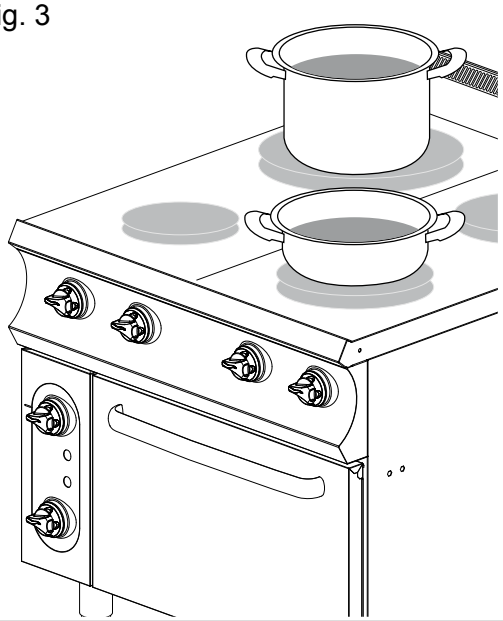
⚠	La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.
⚠	I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori fuori dall'area dell'apparecchiatura e posizionati correttamente nel vano cottura (forno) e/o piastre di cottura.

Adagiare il contenitore al centro della piastra di cottura (Fig. 3).

Al termine del processo di cottura, togliere il contenitore dalla piastra di cottura posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Per Il carico del forno è necessario aprire la porta del forno, adagiare il contenitore nel vano cottura posizionandolo al centro della griglia (Fig. 4). Terminato il carico, chiudere la porta del forno.

Fig. 3



⚠	Procedere all'apertura della porta posizionandosi a lato dell'apparecchiatura per evitare fonti di calore dirette.

Al termine del processo di cottura, scaricare il prodotto posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Terminate le operazioni di scarico prodotto, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

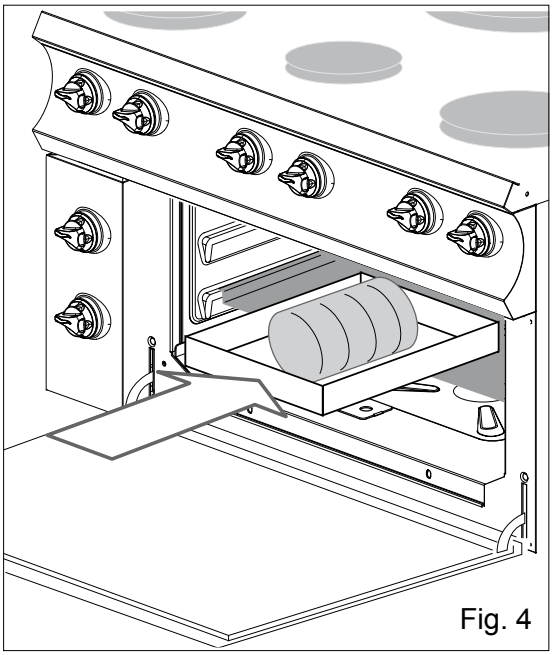


Fig. 4

Messa fuori servizio

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero".

☞	L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi capitolo: "Manutenzione".
⚠	Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Manutenzione".

Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).

Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).
	Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate. Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate
	Escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni volta che si debba operare in condizioni di sicurezza per effettuare operazioni o interventi di pulizia e di manutenzione.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.
	Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.
	L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, durante la cottura può generare a lungo termine fenomeni di corrosione all'interno del vano cottura. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura di tali sostanze, deve essere lavata accuratamente con detergente, abbondantemente risciacquata e asciugata con cura.
	Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
	Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloluri/ammoniaca,viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la pulizia dell'acciaio, del vetro, degli smalti).
	Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).
	Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Risciacquare le superfici con acqua potabile e asciugarle con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.
	In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia descritta al seguito, è obbligo che l'operatore abbia preso visione di tutto il documento.
	Utilizzare le disposizioni normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Pulizia giornaliera piastra

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.
Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti) il vano cottura con dell'acqua potabile.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Residui di umidità depositati sulla/e piastra/e possono danneggiare la funzionalità dell'apparecchiatura provocando un'usura precoce sulla/e piastra/e stesse.

Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 2/3' prima di spegnerlo (Vedi procedura parte 3 Istruzioni per l'uso: Accensione/Spegnimento).

Pulizia giornaliera forno

Asportare a seconda dell'apparecchiatura: griglie, teglie o altri oggetti asportabili dal vano cottura.
Riscaldare Il vano cottura per circa 20'.
Aprire la porta lasciando raffreddare per alcuni secondi il vano cottura.

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie del vano cottura il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.
Terminata l'operazione sciacquare abbondantemente (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti) il vano cottura con dell'acqua potabile.
Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo.
Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulire con detergente e acqua potabile anche il materiale asportato precedentemente dal vano cottura (Griglie, teglie, cestelli o altri oggetti asportabili) sciacquare con cura e asciugare il tutto prima di riposizionarlo nel proprio alloggiamento.

Per eliminare ogni residuo di umidità, è necessario terminate le operazioni di pulizia ordinaria, accendere l'apparecchio e farlo funzionare al minimo per circa 20' prima di spegnerlo (Vedi procedura parte 3 Istruzioni per l'uso: Accensione/Spegnimento).

Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo

In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera.
Al termine delle operazioni, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito.

- Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
- Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti.
- Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
- Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Nel caso di apparecchiature con porte e guarnizioni in gomma, lasciare leggermente aperta la porta in modo che possa arieggiarsi e stendere del talco di protezione su tutte la superfici delle guarnizioni in gomma.

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - Frequenza

	Operatore “Eterogeneo” Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l’apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.
	Operatore “Omogeneo” Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l’apparecchiatura.

	OPERAZIONI DA ESEGUIRE	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento	All’arrivo dopo l’installazione
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato	Annuale
	Controllo microswitch	Annuale
	Controllo valvola di sicurezza	Semestrale
	Pulizia piastre (cromate, ghisa)	Quotidiana

	Nel caso si verifichi un guasto, l’operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell’anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell’apparecchiatura.
	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l’apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetteria di alimentazione, successivamente contattare il servizio clienti.
	Il manutentore tecnico interviene nel caso in cui l’operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, allorché il ripristino del corretto funzionamento dell’apparecchiatura comporti l’esecuzione di operazioni per le quali l’operatore generico non è abilitato.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Troubleshooting

	Qualora l'apparecchiatura non funzioni correttamente provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico
Non arriva acqua all'interno della vasca cuocipasta.	• La saracinesca di rete dell'acqua è chiusa.	• Aprire la saracinesca di rete dell'acqua.
L'acqua non viene scaricata dal vano di cottura.	• Lo scarico è intasato.	• Pulire il filtro dello scarico • liberare lo scarico da eventuali residui.
Le pareti interne della vasca sono ricoperte di calcare	• L'acqua è troppo dura, l'addolcitore è esaurito.	• Collegare l'apparecchiatura ad un addolcitore. • Rigenerare l'addolcitore. • Decalcificare il vano cottura
Nel vano di cottura ci sono delle macchie	• Qualità dell'acqua • Detergente scadente • Risciacquo insufficiente	• Filtrare l'acqua (vedi addolcitore) • Utilizzare il detergente consigliato • Ripetere il risciacquo
L'apparecchiatura a gas non si accende.	• Rubinetto del gas chiuso. • Presenza di aria nella tubazione	• Aprire il rubinetto del gas • Ripetere le operazioni di accensione
Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	• L'interruttore principale non è inserito • E' scattato il differenziale o il magnetotermico	• Inserire l'interruttore principale • Ripristinare il differenziale o il magnetotermico

	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

5. SMALTIMENTO

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura

	OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

	La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato.

Smaltimento dei rifiuti

	In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

STOVE - SOLID TOP

OPERATING INSTRUCTIONS

EN

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

TABLE OF CONTENTS

0. DOCUMENT IDENTIFICATION

0.1 STANDARDS OF REFERENCE

1. INFORMATION FOR USERS

Foreword - Purpose of document - How to read the document

Keeping the document - Addressees - Operator training program

Pre-arrangements depending on customer - Contents of supply - Intended use

Allowed operational and environmental conditions

Test inspection and warranty

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Foreword - Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

Indications concerning residual risks

What to do if you smell gas in the room

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Location of main components

Knobs, keys and indicator light modes and functions

- Description of stop modes
- Stoppage due to faulty operations
- Emergency stop
- Stoppage during a work phase

Commissioning

- Cleaning at commissioning

Daily activation

Daily and prolonged deactivation

Starting production

- Switching on
- Loading-Unloading the product
- Deactivation

4. ROUTINE MAINTENANCE

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

- Daily cleaning
- Cleaning for prolonged deactivation

Summarised table: qualification - operation - frequency

Troubleshooting

5. WASTE DISPOSAL

Deactivation and scrapping of appliance

- Waste disposal

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

1. INFORMATION FOR USERS

Foreword

This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question.
Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety prescriptions (Obligations-Prohibitions-Dangers) are carried in a specific chapter concerning these issues. This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer. The use of: Figures/Images/Drawings/Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Purpose of the document

Every type of interaction between the operator and the appliance during its entire life cycle has been carefully assessed both during designing and while drawing up this document. We therefore hope that this documentation can help to maintain the characteristic efficiency of the appliance. By strictly keeping to the indications it contains, the risk of injuries while working and/or of economical damage is limited to a minimum.

How to read the document

The document is divided into chapters which gather by topics all the information required to use the appliance in a risk-free way. Each chapter is divided into paragraphs; each paragraph can have titled clarifications with subtitles and descriptions.

Keeping the document

This document is an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

Addressees

This document is structured for the exclusive use of the “Generic” operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).

Operator training program

Upon specific demand by the user, a training course can be held for operators in charge of using the appliance, following the modalities provided in the order confirmation.
Depending on the demand, preparation courses can be held at the site of manufacturer or of the user, for:
• Homogeneous operator in charge of electric/electronic maintenance (Specialised technician).
• Homogeneous operator in charge of mechanical maintenance (Specialised technician).
• Generic operator for simple operations (Operator - Final user).

Pre-arrangements depending on customer

Unless different contractual agreements were made, the following normally depend on the customer:
• setting up the rooms (including masonry work, foundations or channelling that could be requested);
• smooth, slip-proof, perfectly level floor;
• pre-arrangement of installation place and installation of equipment respecting the dimensions indicated in the layout (foundation plan);
• pre-arrangement of auxiliary services adequate for requirements of the system (electrical mains, waterworks, gas network, drainage system);
• pre-arrangement of electrical system in compliance with regulatory provisions in force in the place of installation;
• sufficient lighting, in compliance with standards in force in the place of installation;
• safety devices upstream and downstream the energy supply line (residual current devices, equipotential earthing systems, safety valves, etc.) foreseen by legislation in force in the country of installation;
• earthing system in compliance with standards in force;
• pre-arrangement of a water softening system, if needed (see technical details).

Contents of the supply

• Appliance
• Lid/s
• Metallic rack/s
• Rack support grid
• Pipes and/or wires for connections to energy sources (only when indicated in work order).
The supply may vary depending on the order.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

1. INFORMATION FOR USERS

Intended use

The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs.

Allowed operating conditions

The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions.
The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered.
The room must also be provided with the features required for installation, such as:

- room temperature > + 5°C;
- maximum relative humidity: 80%;
- minimum cooling water temperature > + 10 °C ;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining greywater, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- The walls around the appliance must be fireproof and/or insulated against possible heat sources.

Test inspection and warranty

Test inspection: the appliance was inspected by the manufacturer during assembly at the production site. All inspection certificates will be delivered to the customer.
Warranty: the appliance is covered by a 12-month warranty, according to the details carried on the sales contract. If during the period covered by the warranty, defective operations occur or faulty equipment parts are found which are included in the warranty conditions, after proper verifications, the faulty parts will be repaired or replaced.
The faulty parts covered by the warranty will be repaired or replaced free of charge. The customer will take care of transportation and/or shipping expenses, as well as 2-way trip expenses relative to the interventions of the manufacturer's technicians at the customer's site.
Labour costs relative to the intervention of the manufacturer's technicians at the customer's site for repairing defects covered by the warranty are at the customer's expenses, unless the nature of the defect can easily be taken care of by the customer.
All expendable equipment and materials supplied by the manufacturer together with the unit are excluded from the warranty.
The Manufacturer is liable for the equipment in its original configuration.
The manufacturer will not be held liable for improper use of the appliance, for damage caused ensuing operations not taken into consideration in this manual or without prior authorisation of the manufacturer himself.

The warranty terminates in case of:

• Damage caused by transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage.
The warranty also terminates in the presence of:
• Damage caused by incorrect installation;
• Damage caused by parts worn due to improper use;
• Damage caused by use of unadvised or non-original spare parts;
• Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance;
• Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

2. GENERAL SAFETY INFORMATION

Foreword

	The operating instructions have been drawn up for the “Generic” operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).
	The operators who use the appliance must be trained in all aspects concerning its functioning and safety features. They must therefore interact using appropriate methods and instruments, complying with required safety standards.
	This document does not include information regarding transportation, installation and extraordinary maintenance which must be performed by technicians qualified for the relevant operation.
	The "Generic" operator to whom this document is intended must operate on the appliance after the technician has completed installation (transportation, fixing electrical, water, gas and drain connections).
	This document does not include information regarding every modification or variation on the appliance. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	Upon reception, open the packaging and make sure that the appliance and accessories have been damaged during transportation. If damage is found, report it promptly to the carrier and do not install the appliance. Contact qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not liable for damage caused during transportation.
	Prohibition for unauthorised personnel to perform any interventions. Prohibition to perform any type of intervention without first having read the whole documentation
	Read the instructions before acting.
	Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with.
	Do not leave flammable objects or material near the appliance.
	Refer to standards in force for disposal of special waste.
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: surfaces, trays, processed material.
	Use the cooking vessels in such a way that while the product is cooking, they are in the operator's sight. Liquid containers can spill during cooking, thus creating dangerous situations.
	Failure to keep the appliance in hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly, influencing operation and creating dangerous situations.
	It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.
	Store this document carefully, so that it is available for whoever uses the appliance, consulting it when needed.
	The controls on the appliance can only be switched by hand. Damage caused by sharp objects or the likes terminate all and any warranty rights.
	In order to minimise the risk of shocks or fire, do not connect or disconnect the unit with wet hands.
	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Indications concerning residual risks

Though the rules for "good manufacturing practice" and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, "residual risks" still remain which, due to the very nature of the appliance, were not possible to eliminate. These risks include:

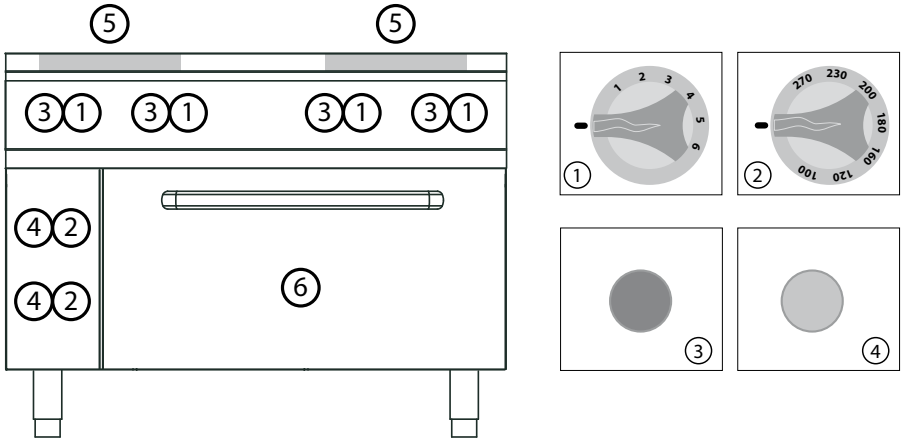
	Residual risk of electrocution: This risks remains when intervening on live electrical and/or electronic devices.
	Residual risk of burning: This risks remains when unintentionally coming into contact with materials at high temperatures.
	Residual risk of burning due to leaking material This risks remains when coming into contact unintentionally with leaking materials at high temperatures. Containers too full of liquids and/or solids which when heated change morphology (passing from a solid state to a liquid state) can cause burning if used improperly. During work, the containers which are used must be positioned at easily visible levels.
	Residual risk of explosions This risk remains when: • there is smell of gas in the room; • appliance used in an atmosphere containing substances which risk exploding; • using food in closed containers (such as jars and cans), if they are not suitable for the purpose.
	Residual risk of fire This risk remains when: • using with flammable liquids (such as alcohol).

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Location of main components

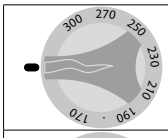
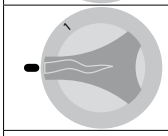
The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

1. Hotplate switch-on and temperature control knob;
2. Oven switch-on and temperature control knob;
3. Green indicator light;
4. Yellow indicator light;
5. Hotplate;
6. Cooking Compartment (Oven).



Knobs, keys and indicator light modes and functions

The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

	Thermostat knob (ELECTRIC). It performs two different functions: 1. Adjusting cooking temperature. 2. Heating phase Start/Stop.
	Switch-on knob (ELECTRIC). Performs one function: 1. Switches electricity inside circuit on and off.
	Yellow indicator light (GAS/ELECTRIC): When present, the indicator is subordinated to use of the thermostat knob. Lighting of the indicator signals the heating phase.
	Green indicator light (GAS/ELECTRIC): The indicator is subordinated to use of the switch-on knob. Lighting of the indicator signals the operating phase.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Description of stop modes

	In stoppage conditions caused by faults and emergencies, in the event of imminent danger, it is mandatory to close all the locking devices on the supply lines upstream the appliance (Electrical-Water-Gas).
	The drawing illustrates the various positions the knobs take on during an emergency stop (A1-B1-C1-D1-E1) and stoppage during a working phase (A2-B2-C2-D2-E2).

Stoppage due to faulty operations

Safety thermostat

Standard supply with following models:

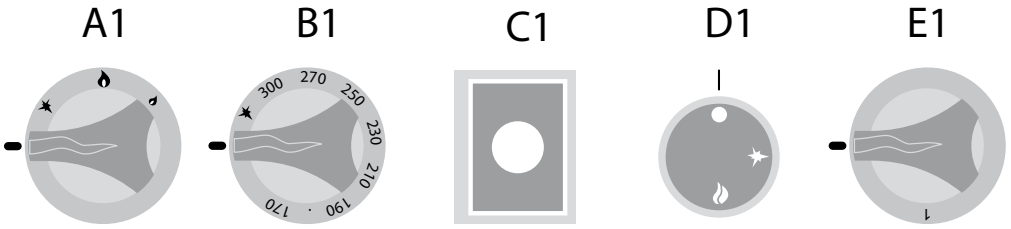
- Fryer (present on all models)
- Tilting Pan (present on all models)
- Pot (present on all models)
- Pasta cooker (only with Electric model)
- Stove (present on all models with electric oven)
- Frytop present on all electric models (only for 900)
- Lava stone (not present)
- Bain-marie (not present)
- All hotplate (only for 900: present on all models with gas oven)

Stop: In situations or circumstances which can be dangerous, a safety thermostat is triggered, automatically stopping heat generation. The production cycle is interrupted until the cause of the fault is resolved.

Restarting: After the problem that triggered the safety thermostat is resolved, the authorised technician can restart the appliance by means of the specific controls.

Emergency stop

In situations or circumstances which can be dangerous, turn the knob to “Zero” depending on the model (A-B-C-D-E-1). See knobs, keys and indicator light modes and functions.

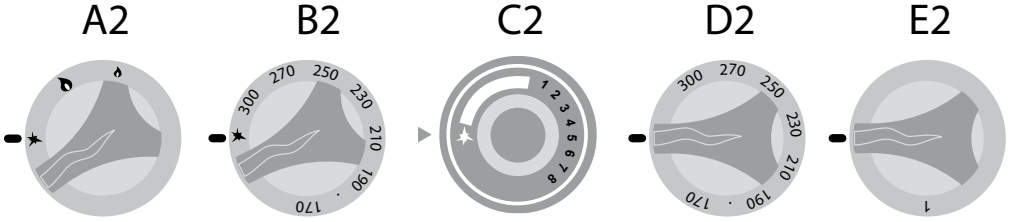


Stoppage during a work phase

In situations or circumstances which require temporary stop of heat generation, act as follows:

- Gas Appliance: Turn the knobs to the piezoelectric position (A-B-C-2), the pilot light remains lit as the gas flow in the burner is not interrupted.
- Electric Appliance: Turn the knobs “D2-E2” to “Zero” to stop heat generation.

(See knobs, keys and indicator light modes and functions).



THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

3. INSTRUCTIONS FOR USE

Commissioning

	When commissioning the appliance and when starting it after a prolonged stop, it must be thoroughly cleaned to eliminate all residue of extraneous material (See Routine Maintenance).
	Cleaning at commissioning Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance. At the end of the operations described for cleaning the outside parts, proceeded as instructed in “Daily Cleaning” (See Routine Maintenance).

Daily activation

Procedure:

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.
4. Open the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
5. Make sure that the water drain (if present) is not clogged.
6. Proceed with the operations described in “Starting production”.

	Air bubbles may form inside the gas supply network (if never used or used every now and then). The plant must be set so as to eliminate this problem.
	In order to free air in the pipes, open the network lock, turn the knob of the appliance while pressing it in the piezoelectric position, place a flame (match or the likes) on the pilot light and wait for it to ignite.
	When the pilot light has been lit, turn the knob to "maximum" for a few seconds in order to stabilise the flame. Afterwards reposition the knob at “Zero” and, if needed, close the network gate valve.

Daily and prolonged deactivation

Procedure:

1. Close the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are “Closed”.
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance (See Routine Maintenance).

	In the event of prolonged inactivity, protect the parts more exposed to oxidation as described in the specific chapter (See Routine Maintenance).

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Starting production

	Before proceeding with these operations, see "Daily activation".
	When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: hob - cooking compartment - recipients or material processed.
	Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.
	The products must be placed in the specific cooking containers and positioned correctly on the hotplates and/or in the cooking compartment of the oven.
	The cooking recipients on the hotplates must have a diameter between Ø 200 and Ø 375 mm.

Switching On/Off

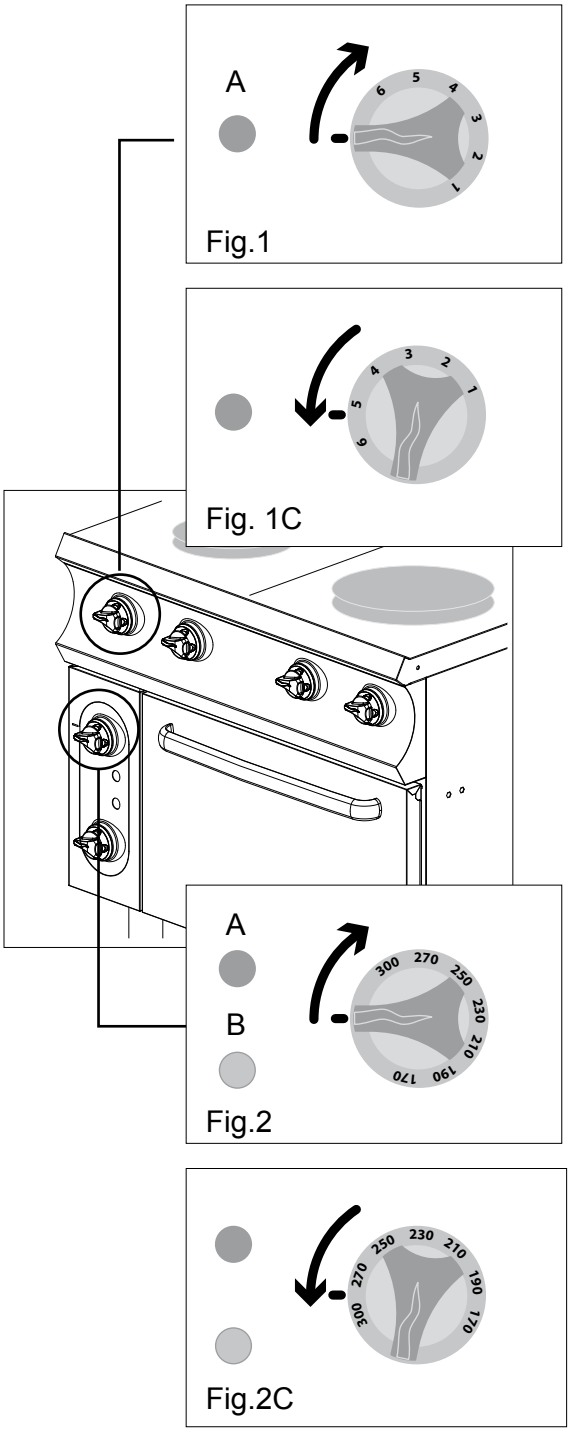
Do as follows to begin the cooking process:

1. Turn the knob to adjust the cooking temperature (Fig. 1 HOTPLATES -Fig. 2 OVEN).

2. When the green light is on it means operation is in progress (Fig. 1-2 A)
   When the yellow light is on it means heating is in progress (Fig. 2 B).

3. Turn the knob to “Zero” (Fig. 1-2 C) to stop heat generation.

	The oven cooking temperature is set by turning the thermostat knob. (See indications on knob).
	Hotplate heating speed is set by turning the knob (Position 0-6). Position 6 is the maximum heating speed.



THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Loading-Unloading the product

⚠	The amount of the product inside the container must not exceed 3/4 its capacity.
⚠	The products to be cooked must be placed in the specific containers away from the appliance area and positioned correctly in the cooking compartment (oven) and/or on the hotplates.

Place the container in the middle of the hotplate (Fig. 3).

When cooking is over, remove the container from the hotplate and put it in a place prepared beforehand.

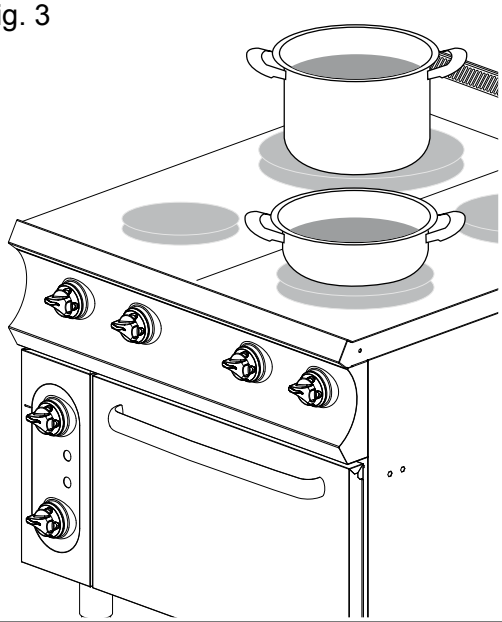
Open the oven door to load it.
Put the container in the cooking compartment in the middle of the grid (Fig. 4). Close the oven door.

⚠	When opening the doors, step to the side of the appliance to avoid direct heat.

When the product is cooked, unload it and put it in a place prepared beforehand.

After the product has been unloaded, load it once again or else perform the operations described in “Deactivation”.

Fig. 3



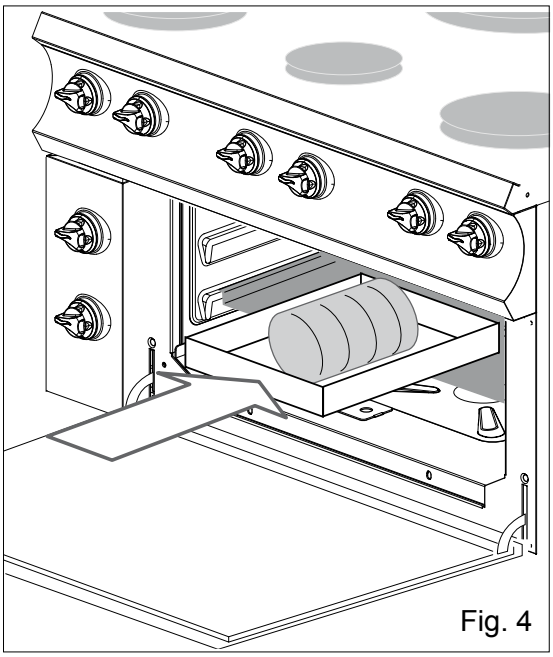


Fig. 4

Deactivation

At the end of the work cycle, turn the knobs on the appliance to "Zero".

☞	The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed. See chapter: “Maintenance”.
⚠	If present, the indicator lights must be off at the end of the work cycle.

Check the cleanliness and hygiene of the appliance; see "Maintenance".

Close the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).

Make sure that the drain cocks (if present) are “Closed”.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

4. ROUTINE MAINTENANCE

Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations

	If the appliance is connected to a flue, the exhaust pipe must be cleaned according to that foreseen by specific regulatory provisions of the country (contact your installer for information).
	To make sure that the appliance is in perfect technical conditions; have it serviced at least once a year by an authorised technician of the assistance service.
	Prohibition for unauthorised personnel to perform any interventions. Prohibition for generic operators to perform operations reserved for qualified and authorised technicians.
	Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.
	Disconnect electrical power upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions to perform cleaning or maintenance.
	Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with.
	The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean. Failure to keep the appliance in ideal hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly and create dangerous situations.
	Filth deposit built up near heat sources can burn during normal use of the appliance and create dangerous situations. The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.
	The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the cooking compartment to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle of such substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent, abundantly rinsed and carefully dried.
	Be careful not to damage stainless steel surfaces. No not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.
	The liquid detergent for cleaning the cooking compartment must have certain chemical features: pH greater than 12, without chlorides/ammonia, viscosity and density similar to water. Use non-aggressive products for cleaning the inside and outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel, glass and enamel).
	Carefully read the indications carried on the labels of the products used. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed (see the protective equipment carried on the package label).
	Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material.
	In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.
	Before performing any of the cleaning operations described hereafter, the operator must have had a look at the whole document.
	Refer to standards in force for waste disposal.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Daily hotplate cleaning

Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand.
When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets).

When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth. If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

Humidity residue deposited on the hotplate/s can damage the appliance and cause the hotplate/s to wear quickly.

In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 2/3' and then turn it back off (see procedure part 3 Instructions for use: Switching On/Off).

Daily oven cleaning

Depending on the appliance, remove: grills, trays or other objects removed from the cooking compartment.
Heat up the cooking compartment for about 20'.
Open the door to let the cooking compartment cool off for a few seconds.

Use a standard sprayer to apply the liquid detergent on the whole surface of the cooking compartment and, using a non-abrasive sponge, clean the entire surface thoroughly by hand.
When finished, rinse the cooking compartment abundantly with tap water (do not use pressurised and/or direct water jets).
When these operations have been performed successfully, dry the cooking compartment carefully using a non-abrasive cloth.
If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

Clean the parts previously removed from the cooking compartment (grills, trays and other removable objects) with detergent and tap water, rinse them carefully and dry them before putting them back.

In order to eliminate all humidity, once routine cleaning has been finished, turn the appliance on and run it at minimum for approximately 20' and then turn it back off (see procedure part 3 Instructions for use: Switching On/Off).

Cleaning for prolonged deactivation

When the appliance remains idle for a long time, perform all the described daily cleaning procedures.
When the operations are over, protect the parts more exposed to oxidation doing as follows.

- Use lukewarm water with a bit of soap to clean the parts;
- Rinse the parts thoroughly, without using pressurised and/or direct water jets;
- Dry the surfaces carefully using non-abrasive material;
- Pass over all the stainless steel surfaces using a non-abrasive cloth slightly moistened with Vaseline to create a protective coating.

For appliances with doors and rubber gaskets, leave the door slightly ajar to let it air out and spread protective talcum powder on the rubber gasket surfaces.

Air out the appliances and rooms regularly.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

4. ROUTINE MAINTENANCE

Summarised table: qualification - operation - frequency

	Generic operator Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing routine tasks.
	Homogeneous operator Expert operator authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.

	OPERATION	FREQUENCY
	Cleaning at commissioning	Upon arrival after installation
	Cleaning appliance	Daily
	Cleaning parts in contact with foodstuff	Daily
	Cleaning flue	Yearly
	Checking thermostat	Yearly
	Checking micro switch	Yearly
	Checking safety valve	Every 6 months
	Cleaning hotplates (chromed, cast-iron)	Daily

	Should a problem occur, the generic operator performs the first search and, if qualified, eliminates the cause of the problem and restores the appliance correctly.
	If the problem cannot be resolved, turn the appliance off, disconnect it from the electrical mains and shut all the supply valves. Then contact customer service.
	The maintenance technician intervenes when the generic operator was not able to pinpoint the cause of the problem, or whenever restoration of correct operation of the appliance entails executing operations for which the generic operator is not qualified.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Troubleshooting

Whenever the appliance does not work properly, try to solve the less serious problems using this table.

FAULT	POSSIBLE CAUSE	INTERVENTION
The appliance does not turn on.	• The master switch is not connected. • The residual current device or circuit breaker has tripped.	• Connect the master switch. • Restore the residual current device or circuit breaker.
Water does not reach the pasta cooker tank.	• The waterworks gate valve is shut.	• Open the waterworks gate valve.
Water does not drain from the cooking compartment.	• The drain is clogged.	• Clean the drain filter. • Free the drain from residues.
The inner walls of the tank are covered with limestone.	• The water is too hard; the softener is finished.	• Connect the appliance to a water softener. • Regenerate the water softener. • Descale the cooking compartment.
The cooking compartment is stained.	• Quality of the water. • Ineffective detergent. • Insufficient rinsing.	• Filter the water (see water softener). • Use the recommended detergent. • Rinse once again.
The gas appliance does not turn on.	• Gas valve shut. • Air inside pipes.	• Open the gas valve. • Repeat the ignition operations.
The light indicators do not turn on.	• The master switch is not connected. • The residual current device or circuit breaker has tripped.	• Connect the master switch. • Restore the residual current device or circuit breaker.

If the problem cannot be resolved, turn the appliance off and shut all the supply valves. Then contact customer service.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

Deactivation and scrapping of appliance

	OBLIGATION OF DISPOSING OF MATERIALS USING THE LEGISLATIVE PROCEDURE IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS SCRAPPED.

In compliance with Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, relating to the reduction of use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.
Differentiated waste collection of this appliance at the end of its life is organised and implemented by the manufacturer. The user who wishes to get rid of this appliance must contact the manufacturer and follow the instructions received to separately dispose of the appliance at the end of its life. An appropriate collection and dispatching of exhausted appliances to environmentally compatible recycling, treatment and disposal plants helps to prevent damaging effects on health and environment and also guarantees that the component parts of exhausted appliances are effectively recycled or reused. Holders of exhausted appliances who dispose of them illegally will be prosecuted.

	Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.

Waste disposal

	During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.

THE PRESENT MANUAL IS PROPERTY OF THE MANUFACTURER. ANY REPRODUCTION, EVEN PARTIAL, IS PROHIBITED.

CUISINE - PLAQUES COUP DE FEU
INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

FR

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

SOMMAIRE

0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT

0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Préface - Objectif du document - Comment lire le document
Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs
Prédispositions à charge du client - Contenu de la fourniture - Destination d'usage
Conditions limites de fonctionnement et environnementales autorisées
Contrôle et garantie

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
Indications sur les risques résiduels
Modalité opérationnelle pour l'odeur du gaz dans l'environnement

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Emplacement des principaux composants
Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux
- Description des modes d'arrêt
- Arrêt pour anomalie de fonctionnement
- Arrêt d'urgence
- Arrêt pendant une phase d'usinage

Mise en fonction pour le premier démarrage
- Nettoyage à la première mise en route

Mise en fonction quotidienne
Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps
Démarrage de la production
- Allumage
- Chargement-Déchargement du produit
- Mise en hors service

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations
- Nettoyage quotidien
- Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - fréquence
Troubleshooting

5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil
- Elimination des déchets

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Préface

Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.
Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité (Obligation-Interdiction-Danger) sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité. Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant. L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/ Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.
En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:
• Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé) ;
• Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé) ;
• Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client:
• les prédispositions des locaux (y compris les gros oeuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
• le sol avec protection à bulles parfaitement nivelée, antidérapantes sans aspérités ;
• la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
• la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
• la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
• l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
• les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc..) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
• installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
• prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

Contenu de la fourniture

• Appareil
• Couvercle/Couvercles
• Panier métallique/Paniers métalliques
• Grille support panier
• Tuyaux et/ou câbles pour le raccordement aux sources d'énergie (uniquement dans les cas prévus indiqués dans l'ordre de travail).
Selon l'ordre de commande, le contenu de la fourniture peut varier.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS

Destination d'usage

L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que:

- la température ambiante des locaux doit être > + 5°C ;
- l'humidité relative maximum: 80% ;
- la température minimale de refroidissement > + 10 °C ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil ;
- Les murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources de chaleur.

Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production. Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: l'appareil est couvert par une garantie de 12 mois, selon les spécifications reportées dans le contrat de vente. Si pendant la période de validité se vérifiaient des fonctionnements défectueux ou des pannes des parties de l'appareil qui entrent dans les cas indiqués par la garantie, on procédera à la réparation et au remplacement des parties défectueuses, après les vérifications opportunes.

Les parties défectueuses en garantie sont réparées ou remplacées gratuitement. Les frais de transport et/ou d'expédition sont toujours à la charge du client, ainsi que les frais de déplacement aller/retour relatifs à l'intervention des techniciens du fabricant au siège du client.

Les coûts de main d'oeuvre relatifs à l'intervention des techniciens du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

La garantie déchoit dans les cas où:

• Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet évènement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de:

• Dommages provoqués par une installation erronée.
• Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre.
• Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales.
• Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance.
• Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Préface

	Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).
	Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.
	Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.
	L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixage des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).
	Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport.
	Interdiction d'effectuer toute intervention par des personnes non autorisées. Interdiction d'effectuer toute intervention sans avoir pris connaissance de toute la documentation.
	Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.
	Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.
	Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: les superficies, les plats, le matériel traité.
	Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.
	Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.
	Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.
	Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.
	Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.
	Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriés.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Indications sur les risques résiduels

Ayant adopté les règles de "bonne technique de construction" et les dispositions législatives qui règlementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des "risques résiduels" liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent:

	Risque résiduel de fulguration: Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.
	Risque résiduel de brûlure: Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.
	Risque résiduel de brûlure pour sortie de matériel Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec la sortie de matériaux très chauds. Des conteneurs trop remplis de liquides et/ou de solides qui changent de morphologie en phase de chauffage (en passant d'un stade solide à un stade liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de façon incorrecte. En phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être positionnés sur des niveaux facilement visibles.
	Risque résiduel d'explosion Ce risque subsiste avec: • la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ; • utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ; • utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation.
	Risque résiduel d'incendie Ce risque subsiste avec: • utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).

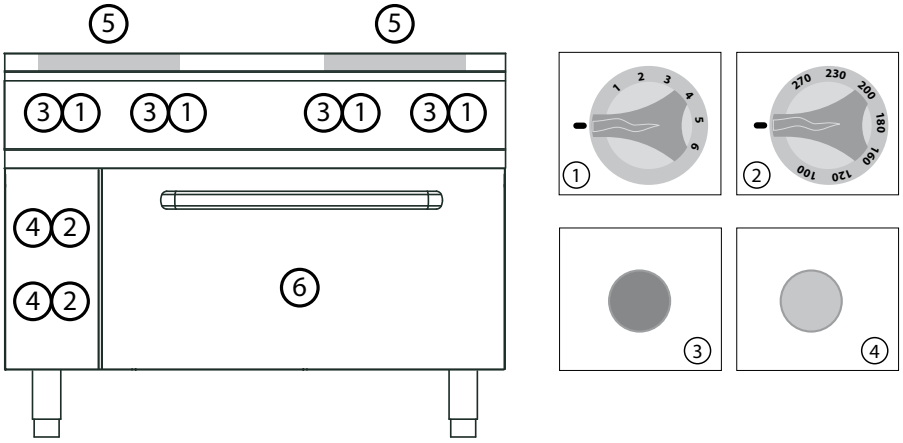
CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

Emplacement des principaux composants

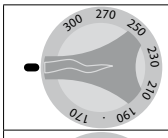
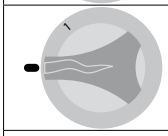
La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

1. Poignée d'allumage et de réglage de la température de la plaque
2. Poignée d'allumage et de réglage de la température du four
3. Voyant lumineux vert
4. Voyant lumineux jaune
5. Plaque de cuisson
6. Espace Cuisson (Four).



Modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

	Poignée du thermostat (ELECTRIQUE). Exécute trois fonctions diverses: 1. Réglage de la température d'exercice. 2. Démarrage/Arrêt de la phase de chauffage.
	Poignée d'allumage (ELECTRIQUE). Effectue une fonction: 1. Démarrage/Arrêt de la tension électrique à l'intérieur du circuit.
	Voyant lumineux jaune (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant si présent, dépend de l'utilisation de la poignée du thermostat. L'éclairage du voyant signale une phase de chauffage.
	Voyant lumineux vert (GAZ/ELECTRIQUE): Le voyant dépend de l'utilisation de la poignée d'allumage. L'éclairage du voyant signale une phase de fonctionnement.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

Description des modes d'arrêt

⚠	Dans les conditions d'arrêt pour anomalie de fonctionnement et d'urgence, il est obligatoire en cas de danger imminent, de fermer tous les dispositifs de blocage des lignes d'alimentation en amont de l'appareil (Electrique-Hydrique-Gaz).
☞	Le dessin illustre les différentes positions des poignées lors de l'arrêt d'urgence (A1-B1-C1-D1-E1) et l'arrêt durant une phase d'usinage (A2-B2-C2-D2-E2).

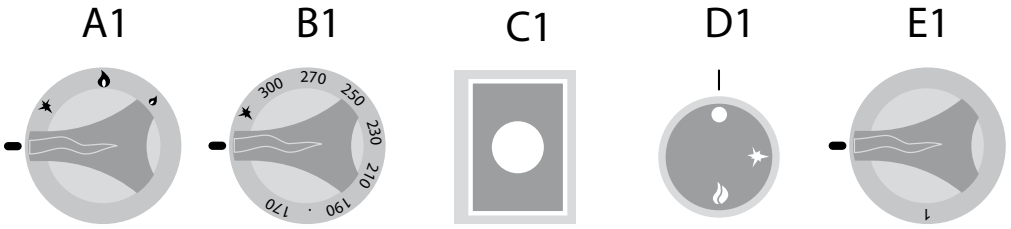
Arrêt pour anomalie de fonctionnement

Thermostat de sécurité
Dotation en série sur les modèles suivants:
- Friteuse (présent sur tous les modèles)
- Sauteuse (présent sur tous les modèles)
- Marmite (présent sur tous les modèles)
- Cuiseur à pâtes (uniquement sur le modèle Electrique)
- Cuisine (présent sur tous les modèles avec four électrique)
- Frytop présent sur tous les modèles électrique (uniquement pour 900)
- Pierre lavique (non présent)
- Bain marie (non présent)
- Plaques coup de feu (uniquement pour 900 : présent sur tous les modèles avec four à gaz)

Arrêt: Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, le thermostat de sécurité arrête automatiquement la génération de chaleur. Le cycle de production est interrompu dans l'attente que la cause de l'anomalie soit éliminée.
Redémarrage: Après avoir résolu l'inconvénient qui a généré l'entrée en fonction du thermostat de sécurité, l'opérateur technicien autorisé peut redémarrer le fonctionnement de l'appareil avec les commandes appropriées.

Arrêt d'urgence

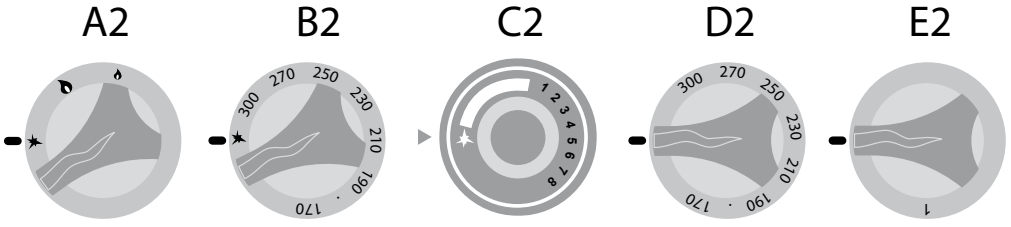
Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, tourner selon le modèle la poignée en position "Zéro" (A-B-C-D-E-1). Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux.



Arrêt pendant une phase d'usinage

Dans des situations ou des circonstances qui nécessitent l'arrêt temporaire de la génération de chaleur, agir de la façon suivante:
- Appareil à Gaz: Tourner les poignées en position piézoélectrique (A-B-C-2), la flamme pilote reste en fonction alors que l'afflux de gaz dans le brûleur s'interrompt.
- Appareil Electrique: Tourner les poignées “D2-E2” en position "Zéro" pour arrêter la génération de chaleur.

(Voir modalité et fonction des poignées, des touches et des voyants lumineux).



CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

Mise en fonction pour le premier démarrage

	Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé dans le temps, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel (Voir Maintenance Ordinaire).
	Nettoyage à la première mise en route Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit au chapitre "Nettoyage Quotidien" (Voir Maintenance Ordinaire).

Mise en fonction quotidienne

Procédure:

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

	A l'intérieur du réseau d'alimentation de gaz (si elle n'a jamais été utilisée ou utilisée très sporadiquement) peuvent se former des bulles d'air, il est donc indispensable de prédisposer l'installation de façon à éliminer cet inconvénient.
	Pour libérer l'air à l'intérieur de la tuyauterie, il suffit d'ouvrir les fermetures de réseau, tourner en tenant appuyée la poignée de l'appareil en position piézoélectrique, positionner une flamme (allumette ou autre) sur le pilote et attendre l'allumage.
	Dès que la procédure d'allumage de la flamme pilote est terminée, tourner la poignée en position "maximum" pendant quelques secondes afin de stabiliser la flamme. A la fin de la procédure, remettre la poignée en position "Zéro" et fermer le robinet-vanne de réseau**.**

Mise en hors service quotidien et prolongée dans le temps

Procédure:

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.(Voir Maintenance Ordinaire).

	En cas d'inactivité prolongée dans le temps, protéger les parties plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance Ordinaire).

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

Démarrage de la production

	Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".
	Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec: la table de cuisson - l'espace de cuisson - les récipients ou le matériel traité.
	Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.
	Les produits à cuire doivent être mis dans des conteneurs appropriés et positionnés correctement sur les plaques et/ou dans l'espace de cuisson du four.
	Les récipients spéciaux pour la cuisson sur plaques doivent avoir un diamètre compris entre Ø 200 et Ø 375 mm.

Allumage/Arrêt

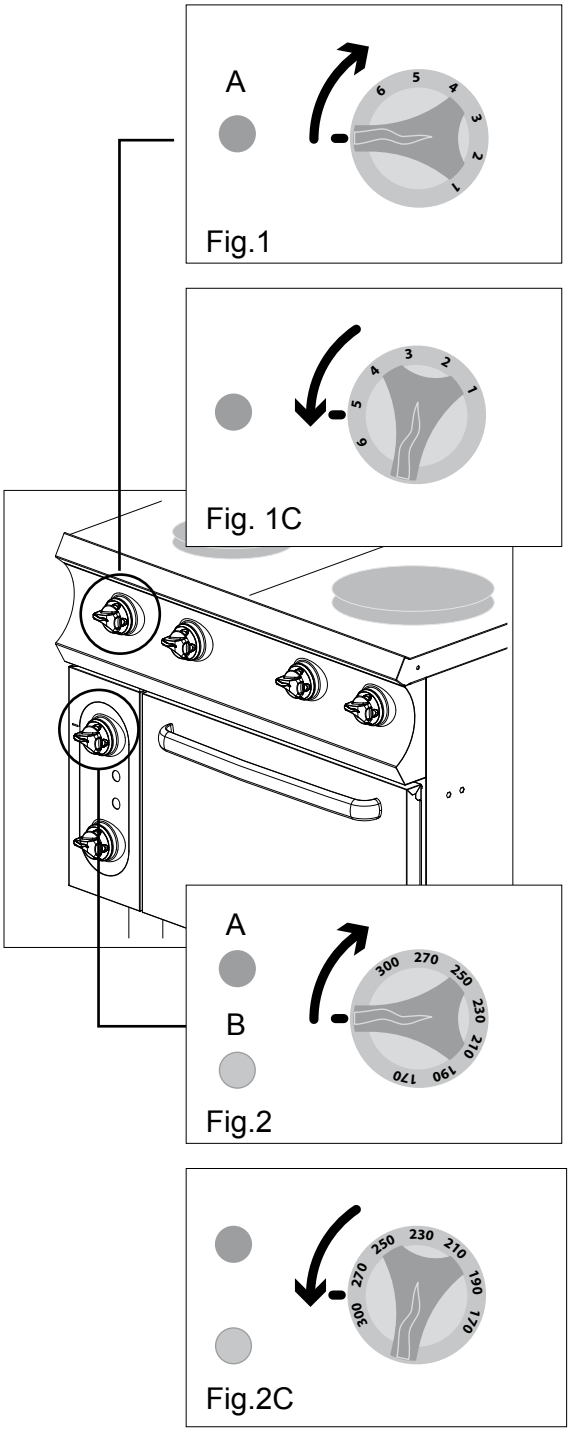
Pour commencer la procédure de cuisson, il faut agir de la façon suivante:

1. Tourner la poignée dans la position souhaitée pour régler la température d'exercice (Fig. 1 PLAQUES-Fig. 2 FOUR).

2. L'éclairage du voyant vert signale la phase de fonctionnement (Fig. 1-2 A)
   L'éclairage de l'indicateur jaune signale la phase de chauffage (Fig. 2 B).

3. Tourner la poignée en position "Zéro" (Fig. 1-2 C) pour arrêter la génération de chaleur.

	La température d'exercice sur le four est configurée au moyen de la rotation de la poignée thermostat (Voir indications situées sur la poignée).
	La vitesse de chauffage des plaques est configurée avec la rotation de la poignée (Position de 0 à la position 6). La position 6 est la vitesse de chauffage maximum.



CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

Chargement-Déchargement du produit

⚠	La quantité de produit à l'intérieur du conteneur ne doit pas dépasser les 3/4 de la capacité du récipient.
⚠	Les produits à cuire doivent être mis dans des conteneurs appropriés hors de la zone de l'appareil et placés correctement dans l'espace de cuisson (four) et/ou des plaques de cuisson.

Mettre le conteneur au centre de la plaque de cuisson (Fig. 3).

A la fin du processus de cuisson, enlever le produit de la plaque en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.

Pour le chargement du four, il faut ouvrir la porte du four, mettre le conteneur dans l'espace de cuisson en le positionnant au centre de la grille (Fig. 4). Dès que le chargement est terminé, fermer la porte du four.

⚠	Ouvrir la porte en se positionnant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.

A la fin du processus de cuisson, enlever le produit en le positionnant dans un lieu adapté où il pourra être posé.

Dès que les opérations de déchargement du produit sont terminées, procéder avec un nouveau chargement et avec les opérations décrites au chapitre "Mise en hors service".

Mise en hors service

Au terme du cycle de travail, tourner les poignées présentes sur l'appareil et les mettre en position "Zéro".

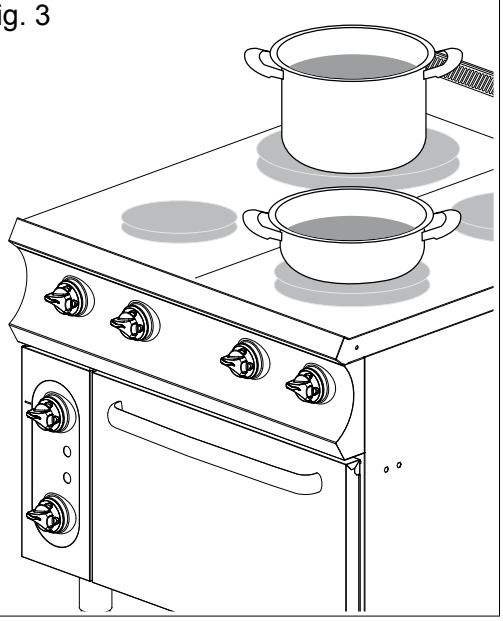
☞	L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés, voir chapitre: "Maintenance".
⚠	S'il y a des voyants lumineux, ils doivent être éteints à chaque fin de cycle.

Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil, voir "Maintenance".

Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Electrique).

Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".

Fig. 3



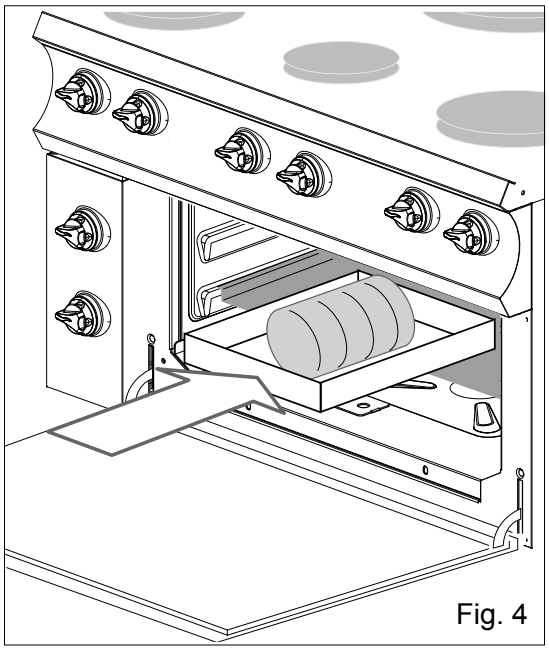


Fig. 4

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations

	Si l'appareil est relié à une cheminée, le tuyau d'évacuation doit être nettoyé comme prévu par les dispositions des normes spécifiques du pays (Pour des informations à ce sujet, contacter l'installateur).
	Pour s'assurer que l'appareil se trouve dans des conditions techniques parfaites, le soumettre au moins une fois par an à la maintenance par un technicien autorisé du service assistance.
	Interdiction d'effectuer toute intervention par des personnes non autorisées. Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.
	Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriés.
	Couper l'alimentation électrique en amont de l'appareil chaque fois que l'on doit opérer en conditions de sécurité pour effectuer des opérations ou des interventions de nettoyage et de maintenance.
	Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir.
	L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire, maintenir l'appareil toujours propre ainsi que son environnement. Le non respect des conditions d'hygiène optimales peut être la cause d'une détérioration précoce de l'appareil et créer des situations de danger.
	Les résidus de saleté accumulés à côté des sources de chaleur peuvent prendre feu durant l'utilisation de l'appareil et créer des situations de danger. L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.
	L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme durant la cuisson des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment et séché avec soin.
	Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.
	Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques: pH supérieur à 12, sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau. Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur et intérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier, du verre, des émaux).
	Lire attentivement les indications reportées sur l'étiquette des produits utilisés, porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer (Voir moyens de protection reportés sur l'étiquette de l'emballage).
	Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs. Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abraser.
	En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.
	Avant d'effectuer toute opération de nettoyage décrite ci-après, l'opérateur doit prendre connaissance de tout le document.
	Utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

Nettoyage quotidien de la plaque

Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.
Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs).

Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser. Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Les résidus d'humidité déposés sur la/les plaque/s peuvent endommager la fonction de l'appareil en provoquant une usure précoce sur la/les plaque/s elles-mêmes.

Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 2/3' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).

Nettoyage quotidien four

Selon l'appareil, enlever: les grilles, les plats ou autres objets qui peuvent s'enlever de l'espace de cuisson.
Chauffer l'espace de cuisson pendant 20' environ.
Ouvrir la porte en laissant l'espace cuisson refroidir pendant quelques secondes.

Appliquer avec un vaporisateur normal le liquide détergent sur toute la surface de l'espace de cuisson et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface.
Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable (ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs)
Une fois que les opérations décrites sont terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abraser.
Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

Nettoyer aussi avec le détergent et l'eau potable le matériel enlevé précédemment de l'espace de cuisson (Grilles, plats, paniers ou autres objets que l'on peut enlever), rincer avec soin et sécher le tout avant de le remettre à sa place.

Pour éliminer tout résidu d'humidité, dès que les opérations de nettoyage ordinaire sont terminées il faut allumer l'appareil et le faire fonctionner au minimum pendant environ 20' avant de l'éteindre (Voir procédure partie 3 Instructions d'utilisation: Allumage/Arrêt).

Nettoyage pour la mise en hors service prolongée dans le temps

En cas d'inactivité prolongée dans le temps, il est nécessaire d'effectuer toutes les procédures décrites au chapitre nettoyage quotidien.
Au terme des opérations, protéger les parties plus exposées à des phénomènes d'oxydation comme reporté ci-dessous.

- Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse pour le nettoyage des parties ;
- Rincer les parties soigneusement, ne pas utiliser des jets d'eau à pression et/ou directs ;
- Sécher avec soin toutes les surfaces en utilisant un matériel non abraser ;
- Passer un chiffon non abraser légèrement imbibé d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inoxydable de façon à créer un voile protecteur sur la surface.

En présence d'appareils avec des portes et des joints en gomme, laisser la porte légèrement ouverte de façon à ce qu'elle puisse s'aérer et étaler du talc de protection sur toute la surface des joints en gomme.

Aérer périodiquement les appareils et les locaux.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

4. MAINTENANCE ORDINAIRE

Tableau récapitulatif: compétence - intervention - Fréquence

	Opérateur "Hétérogène" Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.
	Opérateur "Homogène" Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.

	OPERATIONS A EFFECTUER	FREQUENCE DES OPERATIONS
	Nettoyage à la première mise en route	A l'arrivée après l'installation
	Nettoyage de l'appareil	Quotidien
	Nettoyage des parties en contact avec des produits alimentaires	Quotidien
	Nettoyage cheminée	Annuel
	Contrôle thermostat	Annuel
	Contrôle microswitch	Annuel
	Contrôle de la soupape de sécurité	Semestriel
	Nettoyage plaques (chromées, en fonte)	Quotidien

	En cas de panne, l'opérateur générique, effectue une première recherche et s'il n'est pas habilité, élimine les causes de l'anomalie et rétablit le fonctionnement correct de l'appareil.
	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, en le débranchant du réseau électrique et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service clients.
	Le manutentionnaire technicien intervient si l'opérateur générique n'a pas réussi à identifier la cause du problème ou lorsque le rétablissement du correct fonctionnement de l'appareil comporte l'exécution des opérations pour lesquelles l'opérateur générique n'est pas habilité.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

Troubleshooting

	Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau.

ANOMALIE	CAUSE POSSIBLE	INTERVENTION
Il n'est pas possible d'allumer l'appareil.	• L'interrupteur principal n'est pas activé. • Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	• Activer l'interrupteur principal. • Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.
L'eau n'arrive pas à l'intérieur du bac du cuiseur à pâtes.	• Le robinet-vanne de réseau de l'eau est fermé.	• Ouvrir le robinet-vanne de réseau de l'eau.
L'eau n'est pas évacuée par l'espace de cuisson.	• L'évacuation est obstruée.	• Nettoyer le filtre d'évacuation • libérer l'évacuation d'éventuels résidus.
Les parois internes du bac sont couvertes de calcaire.	• L'eau est trop dure, l'adoucisseur est terminé.	• Brancher l'appareil à un adoucisseur. • Régénérer l'adoucisseur. • Enlever le calcaire de l'espace de cuisson.
Il y a des tâches dans l'espace de cuisson.	• Qualité de l'eau. • Détergent de mauvaise qualité. • Rinçage insuffisant.	• Filtrer l'eau (voir adoucisseur). • Utiliser le détergent conseillé. • Répéter le rinçage.
L'appareil à gaz ne s'allume pas.	• Robinet de gaz fermé. • Présence d'air dans la tuyauterie.	• Ouvrir le robinet du gaz. • Répéter les opérations d'allumage.
Les voyants lumineux restent éteints.	• L'interrupteur principal n'est pas activé. • Le disjoncteur différentiel ou le magnétothermique s'est déclenché.	• Activer l'interrupteur principal. • Rétablir le différentiel ou le magnétothermique.

	S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service d'assistance technique.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

5. ELIMINATION

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil

	OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE.

Aux SENS des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.
La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.

	La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé.

Elimination des déchets

	En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière.

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.

CE MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION MEME PARTIELLE EST INTERDITE.

COCINA - PLACATOTAL

ES

INSTRUCCIONES PARA EL FUNCIONAMIENTO

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

ÍNDICE

0. IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO

0.1 MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio - Cometido del documento - Como leer el documento
Conservación del documento - Destinatarios - Programa de entrenamiento de operadores
Disposiciones previas a cargo del cliente - Contenido del equipo - Usos
Condiciones límite de funcionamiento y ambientales permitidas
Prueba de funcionamiento y garantía

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio - Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
Indicaciones acerca de los riesgos residuales
Modo operativo cuando haya olor a gas en el ambiente

3. INSTRUCCIONES DE USO

Ubicación de los principales componentes
Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos
- Descripción de los modos de parada
- Parada por anomalía en el funcionamiento
- Parada de emergencia
- Parada durante una fase del trabajo

Primera puesta en funcionamiento
- Limpieza en la primera puesta en marcha

Puesta en funcionamiento diaria
Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo
Puesta en marcha para la producción
- Encendido
- Carga-Descarga del producto
- Puesta fuera de servicio

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones
- Limpieza diaria
- Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada en el tiempo

Tabla sinóptica: competencias - intervención - frecuencia
Resolución de problemas

5. DESGUACE

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo
- Eliminación de los residuos

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Prefacio

Este documento ha sido redactado por el fabricante en su propio idioma (italiano). Las informaciones contenidas en este documento son de uso exclusivo del operador autorizado a utilizar los aparatos objeto de este documento.
Los operadores deben ser entrenados sobre todos los aspectos del funcionamiento y de la seguridad. Las medidas de seguridad especiales (Obligación-Prohibición-Peligro) se detallan en el capítulo específico del tema tratado. El presente documento no se puede ceder a terceros sin autorización escrita del fabricante. El texto no se puede imprimir sin autorización escrita del fabricante. El uso de: Figuras/Imágenes/Diseños/Esquemas en el documento es puramente indicativo y está sujeto a variaciones. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin necesidad de comunicarlo.

Objetivo del documento

El fabricante analizó atentamente cada interacción entre el operador y la máquina a lo largo de todo el ciclo de vida útil del equipo, tanto en fase de diseño como durante la elaboración del manual. Por lo tanto, esperamos que este manual pueda ayudarlo a mantener la eficiencia propia de la máquina. Si respeta cuidadosamente las indicaciones que brinda el manual, minimizará el riesgo de accidentes laborales y daños económicos.

Como leer el documento

El manual está dividido en capítulos que reúnen por argumentos toda la información necesaria para utilizar el equipo sin riesgo alguno. Cada capítulo está subdividido en apartados, cada uno de los cuales puede contener aclaraciones encabezadas por un título y seguidas de una descripción.

Conservación del documento

El presente documento es parte del suministro inicial, por lo tanto debe ser conservado y oportunamente utilizado durante toda la vida útil del aparato.

Destinatarios

El presente documento se destina para uso exclusivo del operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).

Programa de capacitación para operadores

Si el usuario lo requiere, se puede llevar a cabo un curso de capacitación para los operadores encargados del equipo siguiendo los métodos descritos en la confirmación del pedido.
Según lo que se requiera, en las dependencias del fabricante o del usuario se llevarán los cursos de capacitación para:
• Operador homogéneo encargado del mantenimiento eléctrico/electrónico (Técnico especializado).
• Operador homogéneo encargado del departamento de mantenimiento mecánico (Técnico especializado).
• Operador heterogéneo encargado de la operación simple (Operador - Usuario final).

Disposiciones previas a cargo del cliente

En general, y sin perjuicio de acuerdos contractuales diversos, son normalmente a cargo del cliente:
• adecuaciones de los locales (incluidos trabajos de albañilería, cimientos o tuberías que se requieran eventualmente);
• piso nivelado antideslizante y sin asperezas;
• adecuación del lugar de instalación y la propia instalación del equipo respetando las dimensiones indicadas en el diseño (superficie de apoyo);
• predisposición de los servicios auxiliares adecuados a las exigencias de instalación (red eléctrica, red hídrica, red de gas, red de descarga);
• predisposición del sistema eléctrico de acuerdo con las disposiciones normativas vigentes en el lugar de instalación;
• iluminación adecuada de acuerdo con las normativas vigentes en el lugar de instalación;
• dispositivos de seguridad ubicados antes y después de la línea de alimentación de energía (interruptores diferenciales, puesta a tierra equipotencial, válvulas de seguridad, etc.) previstos por la legislación vigente del país de instalación;
• instalación de la puesta a tierra de acuerdo con las normativas vigentes;
• si fuera necesario, preparación de un sistema para ablandar el agua (vea las especificaciones técnicas).

Contenido del suministro

• Equipo
• Tapa/Tapas
• Cesta de metal/Cestas de metal
• Parrilla de soporte para la cesta
• Tubos y/o cables para realizar las conexiones a las fuentes de energía (solamente en los casos previstos que se indican en el pedido de trabajo).
El contenido del suministro puede variar de acuerdo con el pedido.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

1. INFORMACIONES PARA LOS USUARIOS

Destino de uso

Se considera que el equipo descrito en este documento se utiliza "en forma adecuada" si se destina a la cocción o regeneración de productos alimenticios. Cualquier otro uso se considera "inadecuado" y, por lo tanto, peligroso. La máquina se debe utilizar dentro de las condiciones previstas y declaradas en el contrato y dentro de los límites de capacidad prescritos e indicados en los apartados correspondientes.

Condiciones permitidas para el funcionamiento

El equipo fue diseñado exclusivamente para trabajar dentro de locales, respetando los límites técnicos y de capacidad prescritos. Para obtener un funcionamiento óptimo y seguro, será necesario respetar las siguientes indicaciones.
El equipo se debe instalar en un lugar adecuado para permitir las actividades normales de operación y de mantenimiento ordinario y extraordinario. Por lo tanto será necesario preparar un espacio de trabajo para realizar las operaciones de mantenimiento sin comprometer la seguridad del operador.
Además, el local debe tener las características requeridas para la instalación, como por ejemplo:

- la temperatura ambiente de los locales debe ser > + 5°C;
- la humedad relativa máxima: 80%;
- la temperatura mínima del agua de enfriamiento > + 10°C;
- El suelo debe ser antideslizamiento y el aparato debe colocarse nivelado plano;
- el local debe contar con un sistema de ventilación e iluminación, tal como lo establecen las normativas vigentes en el país del usuario;
- el local debe estar preparado para descargar aguas grises y debe contar con interruptores y grifos para bloquear todas las formas de alimentación en el tramo anterior al equipo;
- Las paredes que se encuentren inmediatamente detrás del equipo deben ser resistentes al fuego y/o estar aisladas de posibles fuentes de calor.

Prueba de funcionamiento y garantía

Prueba de funcionamiento: el equipo fue evaluado por el fabricante durante las fases de montaje, en el establecimiento de producción. Todos los certificados correspondientes a dicha prueba serán entregados al cliente.
Garantía: de acuerdo con las especificaciones que figuran en el contrato de venta, el equipo está cubierto por una garantía de 12 meses de duración. Si durante el período de validez se detectaran fallas en el funcionamiento o partes del equipo averiadas, tal como se indica en las cláusulas de la garantía, luego de realizar las inspecciones adecuadas, se procederá a reparar la máquina o sustituir las piezas defectuosas.
Las piezas defectuosas en garantía serán reparadas o sustituidas gratuitamente. Los gastos de transporte y/o entrega siempre corren por cuenta del cliente, al igual que los gastos de viaje de ida y vuelta correspondientes a la intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente.
Los costos de mano de obra por intervención de los técnicos del fabricante en el establecimiento del cliente corren por cuenta del fabricante cuando se trata de reparaciones que figuran dentro de las cláusulas de la garantía, excepto cuando la naturaleza del defecto sea tal que el mismo cliente pueda remediar fácilmente la falla del equipo en su local.
La garantía no cubre las herramientas ni el material de consumo que pueda proveer el fabricante junto con las máquinas.
El fabricante es responsable por la máquina cuando esta se encuentra en su configuración original.
El fabricante declina toda responsabilidad ante el uso inadecuado de la máquina y ante los daños ocasionados por llevar a cabo operaciones que no se contemplan en este manual o que no cuentan con autorización previa del fabricante.

La garantía se extingue en los siguientes casos:

• Daños provocados por el transporte y/o traslado. Si tal cosa sucede el cliente debe informar al revendedor y al transportador vía fax o correspondencia recomendada y debe anotar en las copias de los documentos de transporte lo que ha sucedido. El técnico especializado para instalar el aparato evaluará, considerando el daño, si se puede llevar a cabo la instalación.
La garantía además se extingue si se constatan:
• Daños ocasionados por una instalación errónea.
• Daños causados por desgaste de las partes debido a uso inadecuado.
• Daños causados por el uso de repuestos no aconsejados o no originales.
• Daños causados por mantenimiento equivocado y/o daños causados por la falta de mantenimiento.
• Daños causados por no seguir los procedimientos descritos en el presente documento.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

2. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE LA SEGURIDAD

Prefacio

	El manual de uso está destinado al operador "Heterogéneo" (Operador con competencias y atribuciones limitadas). Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas de mantenimiento ordinario (Limpieza del aparato).
	Los operadores que utilicen el equipo deben contar con los conocimientos adecuados acerca del funcionamiento y la seguridad. Por esta razón, deberán interactuar utilizando las formas e instrumentos adecuados y respetando las normas de seguridad requeridas.
	Las informaciones contenidas en este documento no se refieren al transporte, la instalación y el mantenimiento extraordinario que deberán ser ejecutados por operadores técnicos calificados para tales operaciones.
	El operador "Heterogéneo" a quien se destina esta documentación debe operar en el aparato después que el técnico responsable haya terminado la instalación (transporte, conexiones eléctrica, hídrica, de gas y de descarga).
	El presente documento incluye informaciones sobre cada modificación o variación de este aparato. El fabricante se reserva el derecho de modificar el equipo sin aviso previo.

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	En el momento de la entrega, abra el embalaje de la máquina y verifique que ésta y sus accesorios no hayan sufrido daños durante el transporte. Si se constatan daños, informe inmediatamente al transportador sobre los hallazgos y no instale la máquina. Diríjase al personal cualificado y autorizado para informarles que problema ha encontrado. El fabricante no se responsabiliza por daños ocurridos durante el transporte.
	Queda prohibido que personas no autorizadas realicen cualquier tipo de intervención. Queda prohibido realizar cualquier tipo de intervención sin haber leído por completo la documentación.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación, lea las instrucciones.
	Elimine todo tipo de suministro (energía eléctrica - gas - agua) del tramo anterior al equipo cada vez que deba trabajar en condiciones de seguridad.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	No deje objetos ni materiales inflamables cerca del equipo.
	Elimine los residuos especiales según lo establecen las normas vigentes.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual por quemaduras. Estas pueden ocurrir al entrar en contacto accidentalmente con: superficies, fuentes, material tratado.
	Utilice lo contenedores para la cocción de manera que durante la elaboración de producto queden a la vista del operador. Los contenedores con líquido se pueden desbordar durante el proceso de cocción, lo que genera una situación peligrosa.
	La falta de limpieza del equipo podría deteriorarlo de manera precoz, lo que puede condicionar el funcionamiento de la máquina y generar situaciones de peligro.
	Queda terminantemente prohibido alterar o quitar las tarjetas y pictogramas aplicados al equipo.
	Conserve este manual cuidadosamente para que siempre quede al alcance de todos los que utilicen el equipo, de manera que puedan consultarlo cuando sea necesario.
	Puede operar los mandos del equipo solo con las manos. Los daños provocados por el uso de objetos punzantes, afilados o similares harán caducar todas las cláusulas de la garantía.
	Para minimizar los peligros de descargas e incendios, no conecte ni desconecte la unidad con las manos mojadas.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Indicaciones acerca de los riesgos residuales

A pesar de haber adoptado las normas de "prácticas adecuadas de la construcción" y las disposiciones legislativas que regulan la fabricación y la comercialización del producto, aún quedan presentes los "riesgos residuales" que, por la propia naturaleza del equipo, no se han podido eliminar. Entre estos riesgos se encuentran:

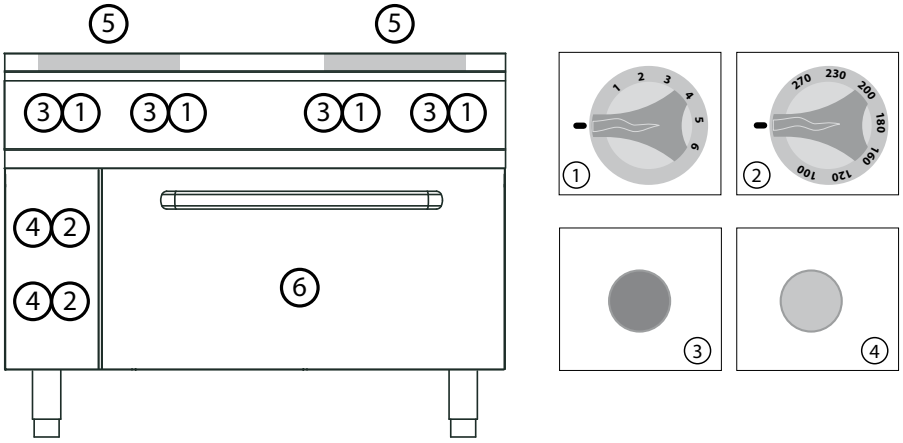
	Riesgo residual de electrocución: Este riesgo existe en caso de que se deban intervenir los dispositivos eléctricos o electrónicos habiendo tensión.
	Riesgo residual de quemaduras: Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con materiales a altas temperaturas.
	Riesgo residual de quemaduras por salida del material. Este riesgo existe si se entra en contacto accidentalmente con la salida de materiales que se encuentran a altas temperaturas. Si los contenedores que estén muy llenos de líquidos y/o de sólidos que en fase de calentamiento cambian de forma (pasan del estado sólido al líquido), se utilizan de forma inadecuada pueden causar quemaduras. En fase de trabajo los recipientes utilizados se deben colocar en niveles fácilmente visibles.
	Riesgo residual de explosión Este riesgo existe cuando: • hay olor a gas en el ambiente; • se usa el aparato en una atmósfera que contiene sustancias que puedan explotar; • se utilizan alimentos en recipientes cerrados (por ejemplo frascos o latas) si éstos no son adecuados al propósito.
	Riesgo residual de incendio: Este riesgo existe cuando: • se utiliza con líquidos inflamables (como por ejemplo alcohol).

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Ubicación de los principales componentes

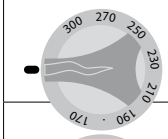
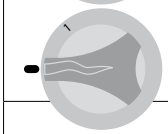
La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

1. Llave encendido y regulación de la temperatura de la placa.
2. Llave encendido y regulación de la temperatura del horno.
3. Indicador luminoso verde.
4. Indicador luminoso amarillo.
5. Placa de cocción.
6. Compartimiento de Cocción (Horno).



Modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos

La disposición que se muestra en las figuras es de carácter informativo y puede diferir de la disposición real.

	Llave termostato (ELÉCTRICO). Cumple dos funciones distintas: 1. Regula la temperatura de ejercicio. 2. Inicia/Interrumpe la fase de calentamiento.
	Llave de encendido (ELÉCTRICO). Cumple una función: 1. Inicia/Interrumpe la tensión eléctrica del circuito.
	Indicador luminoso amarillo (GAS/ELÉCTRICO): Si está presente, el indicador estará subordinado al uso de la llave del termostato. La luz del indicador señala una fase de calentamiento.
	Indicador luminoso verde (GAS/ELÉCTRICO): El indicador está subordinado al uso de la llave de encendido. La luz del indicador señala una fase de funcionamiento.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Descripción de los modos de parada

	En condiciones de detención a causa de una anomalía en el funcionamiento y en condiciones de emergencia, en caso de peligro inminente, cierre todos los dispositivos de bloqueo de las líneas de alimentación situados antes del equipo (de electricidad - de agua - de gas).
	El dibujo muestra las diferentes posiciones en que pueden estar las llaves durante la parada de emergencia (A1-B1-C1-D1-E1) y durante la parada en una fase de trabajo (A2-B2-C2-D2-E2).

Parada por anomalía en el funcionamiento

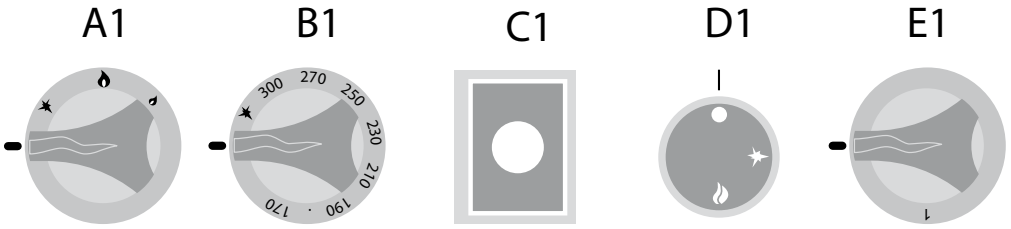
Termostato de seguridad:
Es un elemento de serie en los siguientes modelos:

- Freidora (en todos los modelos)
- Cacerola para estofado (en todos los modelos)
- Cacerola (en todos los modelos)
- Cuecepasta (solo en el modelo Eléctrico)
- Cocina (en todos los modelos con horno eléctrico)
- Frytop presente en todos los modelos eléctricos (solo para 900)
- Piedra volcánica (no presente)
- Baño María (no presente)
- Placa total (solo para 900: presente en todos los modelos con horno a gas)

Detención: En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, interviene un termostato de seguridad que detiene automáticamente la generación de calor. El ciclo de producción se interrumpe hasta que se elimine la causa de la anomalía.
Re-encendido: Después de resolver el inconveniente que puso en funcionamiento al termostato de emergencia, el operador técnico autorizado puede volver a poner en marcha el equipo utilizando los mandos correspondientes.

Parada de emergencia

En situaciones o circunstancias que puedan resultar peligrosas, según el modelo, gire la llave hasta la posición "Cero" (A-B-C-D-E-1). Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos.

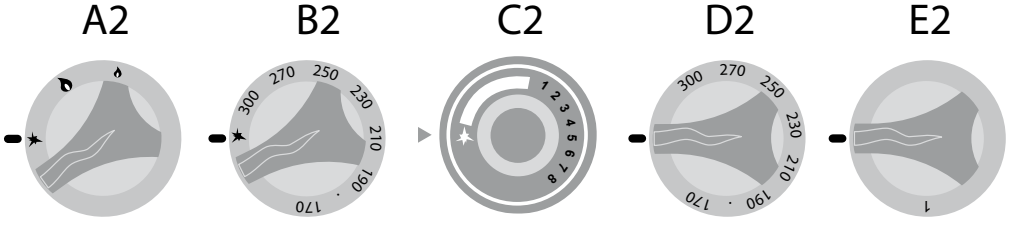


Parada durante una fase del trabajo

En situaciones o circunstancias que exigen la interrupción momentánea de la generación de calor, actúe de la siguiente forma:

- Aparatos a Gas: Poner las llaves en posición piezoeléctrica (A-B-C-2), la llama piloto permanece funcionando mientras el flujo de gas en el quemador se interrumpe.
- Aparatos Eléctricos: Poner las llaves "D2-E2" en posición "Cero" para detener la generación de calor.

(Vea modo y función de las llaves, botones e indicadores luminosos).



ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

3. INSTRUCCIONES DE USO

Primera puesta en funcionamiento

	Durante la primera puesta en marcha y después de un largo período de inactividad, se debe limpiar la máquina para eliminar cualquier residuo de materia extraña (Vea Mantenimiento Ordinario).
	Limpieza en la primera puesta en marcha No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Quite manualmente la película protectora de revestimiento externo y limpie con cuidado todas las partes externas de la máquina. Al terminar las operaciones indicadas para la limpieza de las partes externas hay que proceder como se describe en "Limpieza Diaria" (Vea Mantenimiento Ordinario).

Puesta en funcionamiento diaria

Procedimiento:

1. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.
2. Controle que el sistema de aspiración del local funcione correctamente.
3. Si fuera el caso, enchufe el equipo en el toma correspondiente.
4. Abra los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
5. Asegúrese de que la descarga de agua (si está presente) no esté obstruida.
6. Proceda con las operaciones que se describen en "Puesta en marcha para la producción".

	Dentro de la red de alimentación de gas (si nunca se usa o se usa esporádicamente) pueden formarse burbujas de aire. Es indispensable preparar el sistema de manera que se elimine este inconveniente.
	Para eliminar el aire de las tuberías es suficiente abrir los candados de la red, girar la llave del aparato hasta la posición piezoeléctrica manteniéndola presionada, acercar una llama (fósforo u otro) al piloto y esperar que se encienda.
	Terminado el procedimiento de encendido de la llama piloto, gire la llave hasta la posición "máximo" durante algunos segundos para estabilizar la llama. Al final del procedimiento vuelva a poner la llave en la posición "Cero" y si fuera el caso, cierre el mando de red.

Puesta fuera de servicio diaria y prolongada en el tiempo

Procedimiento:

1. Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).
2. Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de “Cerrado”.
3. Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio (Vea Mantenimiento Ordinario).

	En caso de períodos prolongados de inactividad, proteja las partes más expuestas a oxidación tal como se describe en el correspondiente capítulo (Vea Mantenimiento Ordinario).

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Puesta en marcha para la producción

	Antes de continuar, consulte el apartado “Puesta en funcionamiento diaria”.
	Al cargar y descargar el producto del equipo, existe un riesgo residual de quemaduras. Éstas pueden ocurrir debido al contacto accidental con: la encimera de cocción - el compartimiento del horno - los recipientes o el material tratado.
	Tome medidas de protección individual adecuadas. Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar.
	Los productos para hornear se deben colocar en recipientes adecuados para la cocción y puestos correctamente sobre la placa y/o el compartimiento del horno.
	Los recipientes destinados a la cocción sobre la placa deben tener el diámetro comprendido entre Ø 200 y Ø 375 mm.

Encendido/Apagado

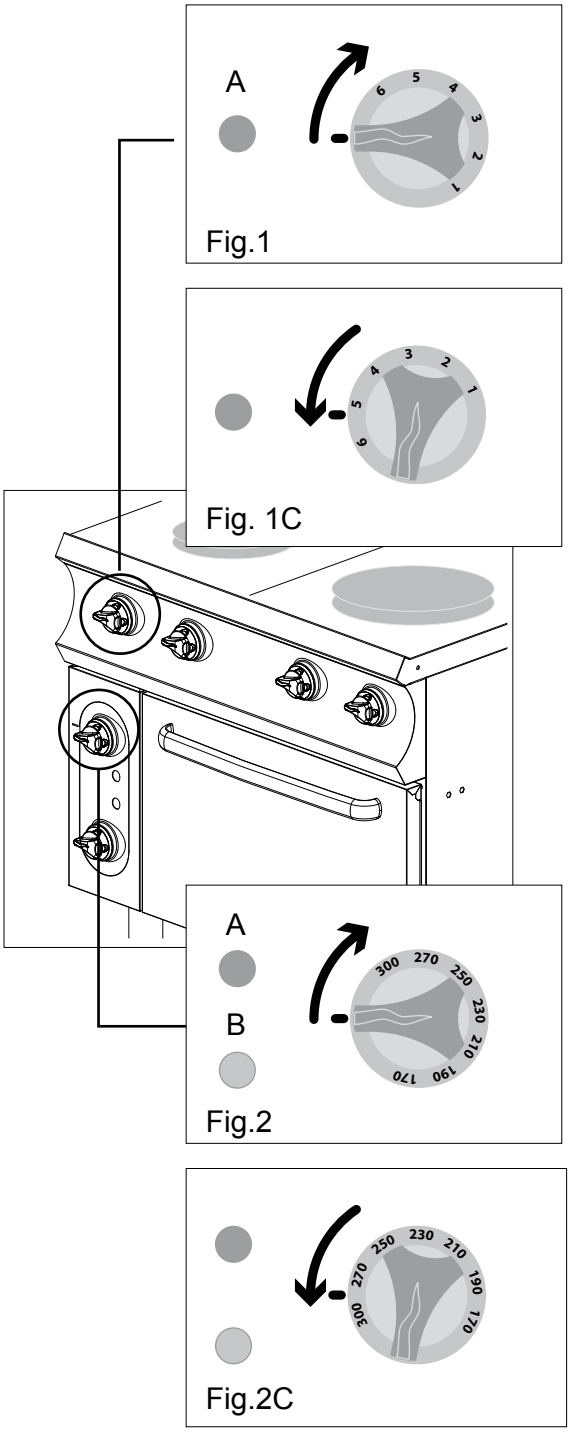
Para iniciar la cocción haga lo siguiente:

1. Gire la llave hasta la posición deseada para regular la temperatura de trabajo (Fig. 1 PLACAS - Fig. 2 HORNO).

2. El indicador verde encendido señala la fase de funcionamiento (Fig. 1-2 A).
   El indicador amarillo encendido señala la fase de calentamiento (Fig. 2 B).

3. Gire la llave a la posición "Cero" (Fig. 1-2 C) para interrumpir la generación de calor.

	La temperatura de trabajo del horno se configura girando la llave termostato. (Vea las indicaciones en la propia llave).
	La velocidad de calentamiento de las placas se configura girando la llave (Posiciones 0 a 6). La posición 6 corresponde a la mayor velocidad de calentamiento.



ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Carga-Descarga del producto

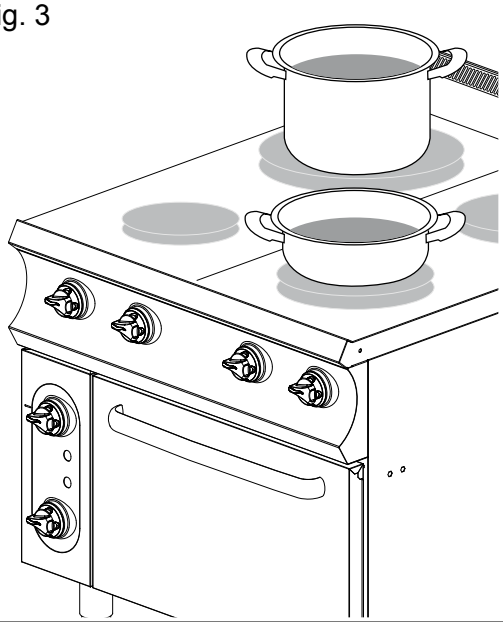
⚠	La cantidad de producto dentro del contenedor no debe superar los 3/4 de la capacidad del recipiente.
⚠	Los productos que se cocinarán deben ponerse en los recipientes apropiados alejados del área del equipo y deben ubicarse correctamente dentro del horno y/o sobre las placas de cocción.

Ubicar el recipiente en el centro de la placa de cocción (Fig. 3).

Al finalizar el proceso de cocción, retire el recipiente de la placa de cocción y colóquelo en un lugar preparado para el estacionamiento.

Para cargar el horno es necesario abrir la puerta del mismo.
ubicar el recipiente dentro del compartimiento de cocción en el centro de la parrilla (Fig. 4). Después de cargar el horno, cierre la puerta del mismo.

Fig. 3



⚠	Cuando abra la puerta ubíquese a un lado del equipo para no exponerse a fuentes de calor directas.

Al finalizar el proceso de cocción, retire el producto y colóquelo en un lugar previamente preparado para el estacionamiento.

Al terminar las operaciones de descarga del producto proceda con una nueva carga o con las operaciones de "Puesta fuera de servicio".

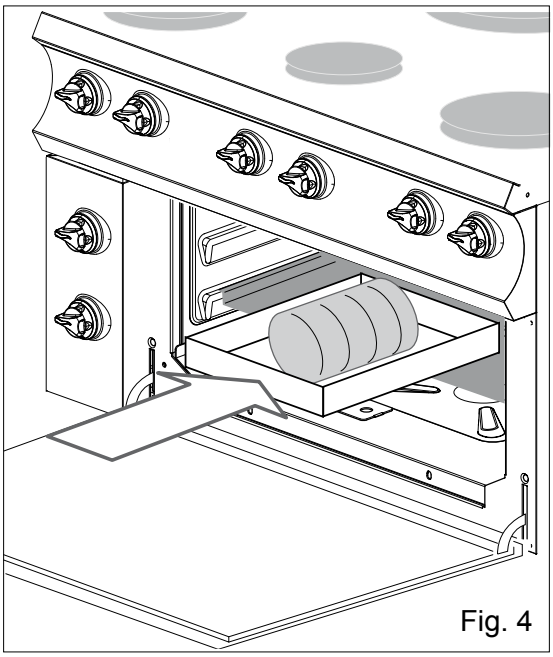


Fig. 4

Puesta fuera de servicio

Cuando termine el ciclo de trabajo, gire las llaves del equipo hasta la posición “Cero”.

☞	El equipo se debe limpiar regularmente y se deben eliminar todas las incrustaciones o depósitos alimenticios. Vea el capítulo: “Mantenimiento”.
⚠	Si los indicadores luminosos están presentes deben permanecer apagados al final de cada ciclo de trabajo.

Asegúrese de que el equipo esté completamente limpio.

Cierre los candados de las redes situadas antes del equipo (de Gas - de Agua - Eléctrica).

Compruebe que los grifos de descarga (si están presentes) estén en posición de “Cerrado”.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Obligaciones - Prohibiciones - Consejos - Recomendaciones

	Si el equipo está conectado a una chimenea, el tubo de descarga se debe limpiar según lo establecen las disposiciones específicas del país (para obtener información al respecto, contacte con el propio instalador).
	Para asegurarse de que el equipo se encuentre en perfectas condiciones técnicas, solicite que un técnico autorizado del servicio de asistencia haga el mantenimiento al menos una vez al año.
	Queda prohibido que personas no autorizadas realicen cualquier tipo de intervención. Se prohíbe que el operador heterogéneo realice cualquier tipo de operación de índole técnica cualificada y autorizada.
	Cada vez que deba acceder a la zona de cocción recuerde que existe el peligro de quemaduras. Por lo tanto es obligatorio adoptar medidas de protección individual adecuadas.
	Quite la alimentación eléctrica en el tramo anterior al equipo cada vez que se deba trabajar en condiciones de seguridad para realizar las operaciones o intervenciones de limpieza y de mantenimiento.
	Utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar. La Comunidad Europea publicó las directivas sobre los dispositivos individuales de protección, a las que los operadores deben atenerse.
	El equipo se utiliza en la elaboración de productos para uso alimenticio; manténgalo constantemente limpio, al igual que todo el entorno de trabajo. Si no se mantiene la máquina en óptimas condiciones de higiene, es posible que se deteriore antes de tiempo y que se generen situaciones de peligro.
	Los restos de suciedad acumulados cerca de las fuentes de calor pueden incendiarse durante el funcionamiento normal de la máquina. Esto puede crear situaciones de peligro. El equipo se debe limpiar regularmente y se deben quitar todas las incrustaciones o depósitos de alimentos.
	El efecto químico de la sal, del vinagre u otras sustancias ácidas durante el proceso de cocción puede causar a largo plazo corrosión dentro del compartimiento de cocción. Al final de cada ciclo de cocción que utilice dichas sustancias, el equipo se debe lavar a fondo con detergente, enjuagar con abundante agua y secar con cuidado.
	Preste atención para no dañar las superficies de acero inoxidable, evite especialmente el uso de productos corrosivos y no utilice material abrasivo ni herramientas cortantes.
	El detergente líquido para limpiar la cuba de cocción debe tener las siguientes características químicas: pH superior a 12, exento de cloruros/amoníaco, viscosidad y densidad similares a las del agua. Para limpiar la parte externa e interna del equipo, utilice productos que no sean agresivos (use los detergentes comerciales que se indican para limpiar acero, vidrio y esmaltes).
	Lea con atención las indicaciones que figuran en la etiqueta de los productos utilizados, utilice un equipo de protección adecuado para las operaciones que se deben realizar (consulte acerca de los medios de protección que figuran en la etiqueta del embalaje).
	No limpie el equipo con chorros de agua a presión o directos. Enjuague las superficies con agua potable y séquelas con un paño absorbente u otro material no abrasivo.
	En caso de períodos de inactividad prolongada, además de desconectar todas las líneas de alimentación, será necesario limpiar con cuidado todas las partes internas y externas del equipo.
	Antes de llevar a cabo cualquier operación de limpieza de las que se describen a continuación, es obligatorio que el operador haya leído todo el documento.
	Elimine los residuos según lo establecen las normas vigentes.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Limpieza diaria de la placa

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento de cocción y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable(no use chorros de agua a presión y/o dirigidos).

Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo. De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

Los rastros de humedad que se depositan en la/s placa/s pueden dañar el funcionamiento del equipo y provocar un desgaste precoz de las mismas.

Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 2/3' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).

Limpieza diaria del horno

Según el equipo, extraiga: las parrillas, las fuentes u otros objetos que se puedan quitar del compartimiento.
Caliente el compartimiento de cocción durante 20’ aproximadamente.
Deje la puerta abierta durante algunos segundos para que el compartimiento se enfríe.

Mediante pulverización, aplique detergente en toda la superficie del compartimiento de cocción y limpie con cuidado y manualmente la superficie entera con una esponja no abrasiva.
Finalizada la operación, enjuague abundantemente el compartimiento de cocción con agua potable(no use chorros de agua a presión y/o dirigidos).
Una vez terminadas las operaciones descritas, seque con cuidado el compartimiento de cocción usando un paño no abrasivo.
De ser necesario, repita las operaciones descritas anteriormente para llevar a cabo un nuevo ciclo de limpieza.

También limpie con detergente y agua potable el material extraído anteriormente del compartimiento del horno (Parrillas, fuentes, cestas u otros objetos que se puedan quitar), enjuague con cuidado y seque todo antes de volver a colocarlo en el lugar correspondiente.

Para eliminar todas las trazas de humedad, cuando se concluyan las operaciones de limpieza ordinaria, encienda el aparato y hágalo funcionar al mínimo por aproximadamente 20' antes de apagarlo (Vea procedimiento parte 3 Instrucciones de uso: Encendido/Apagado).

Limpieza para la puesta fuera de servicio prolongada

Si el equipo no se utiliza durante un período de tiempo prolongado, será necesario efectuar todos los procedimientos descritos en el apartado "Limpieza diaria".
Al finalizar las operaciones, proteja las partes más expuestas a fenómenos de oxidación como se indica a continuación.

- Para limpiar las partes, utilice agua tibia ligeramente jabonosa;
- Enjuáguelas con cuidado y no utilice chorros de agua a presión o directos;
- Seque cuidadosamente todas las superficies utilizando material no abrasivo;
- Pase un paño no abrasivo apenas humedecido con aceite de vaselina sobre todas las superficies de acero inoxidable para crear una película de protección.

Si se trata de equipos con puertas o juntas de goma, deje la puerta apenas abierta para que se pueda ventilar y extienda el talco de protección en todas las superficies de las juntas de goma.

Ventile periódicamente los equipos y los locales.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

4. MANTENIMIENTO ORDINARIO

Tabla sinóptica: competencias - intervención - Frecuencia

	El operador “Heterogéneo” Es la persona autorizada y encargada de hacer funcionar el equipo, cuenta con dispositivos activos de protección y lleva a cabo tareas simples.
	El operador “Homogéneo” Es el encargado de desplazar, transportar, instalar, mantener, reparar y desguazar el equipo.

	OPERACIONES QUE SE DEBEN REALIZAR	FRECUENCIA DE LAS OPERACIONES
	Limpieza en la primera puesta en marcha	Cuando llega el equipo, después de la instalación
	Limpieza del equipo	Todos los días
	Limpieza de las partes en contacto con alimentos	Todos los días
	Limpieza de la chimenea	Anual
	Control de termostato	Anual
	Control del micro interruptor	Anual
	Control válvula de seguridad	Semestral
	Limpieza de las placas (de cromo o de arrabio)	Todos los días

	Si se comprueba un desperfecto en el equipo, el operador general realiza una primera inspección y, si está autorizado, elimina la causa de la avería y reinicia el equipo para que funcione correctamente.
	Si no se puede resolver la causa del problema, apague el equipo, desconéctelo de la red eléctrica y cierre toda la grifería de alimentación; luego, contáctese con el servicio de atención al cliente.
	El encargado de mantenimiento técnico interviene si el operador general no logra identificar la causa del problema o cuando para reiniciar el equipo deba ejecutar operaciones para las que no se encuentra autorizado.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Resolución de problemas

	Si el equipo no funciona correctamente, intente resolver los problemas sencillos con la ayuda de esta tabla.

ANOMALÍA	POSIBLE CAUSA	INTERVENCIÓN
No se puede encender el equipo.	• El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico fueron activados.	• Introduzca el interruptor principal. • Restaure el diferencial o el magnetotérmico.
No llega agua a la cuba de cuecepasta.	• El grifo de red de agua está cerrado.	• Abra el grifo de red de agua.
No se descarga el agua del compartimiento de cocción.	• La descarga está obstruida.	• Limpie el filtro de descarga. • elimine los posibles residuos.
Las paredes internas del depósito están cubiertas de depósitos calcáreos.	• El agua es demasiado dura, el ablandador se ha terminado.	• Conecte el equipo a un ablandador. • Regenere el ablandador. • Descalcifique el compartimiento de cocción.
Hay manchas en el compartimiento de cocción.	• Calidad del agua. • Detergente de mala calidad. • Enjuague insuficiente.	• Filtre el agua (vea ablandador). • Utilice el detergente recomendado. • Vuelva a enjuagar.
El equipo a gas no se enciende.	• Grifo del gas cerrado. • Hay aire en las tuberías.	• Abra el grifo del gas.. • Repita las operaciones de encendido.
Los indicadores luminosos permanecen apagados.	• El interruptor principal no está introducido. • El interruptor diferencial o el magnetotérmico han sido accionados.	• Introduzca el interruptor principal. • Restaure el diferencial o el magnetotérmico.

	Si no se puede resolver la causa del problema, apague el equipo y cierre toda la grifería de alimentación; luego, contacte con el servicio de asistencia técnica.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

Puesta fuera de servicio y desguace del equipo

	ES OBLIGACIÓN ELIMINAR LOS MATERIALES SEGÚN LO INDICA EL PROCEDIMIENTO LEGISLATIVO EN VIGOR DEL PAÍS DONDE SE DESGUAZARÁ EL EQUIPO.

DE ACUERDO CON las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, correspondientes a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como la eliminación de residuos, el símbolo del contenedor de basura tachado que aparece estampado en el equipo o en el embalaje indica que al final de su vida útil, el producto se debe recoger separadamente de los otros residuos.
El fabricante organiza y controla la recolección diferenciada del presente equipo al final de su vida útil. El usuario que desee eliminar el equipo, deberá contactar al fabricante y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recolección separada del equipo al final de su vida útil. Una adecuada recolección diferenciada del equipo para su consiguiente envío al reciclaje, al tratamiento y a la eliminación compatible con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y sobre la salud, a la vez que favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales que forman parte de la máquina. La eliminación abusiva del producto por parte del propietario conlleva a la aplicación de sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

	La puesta fuera de servicio y el desguace del aparato deben ser efectuados por personas especializadas.

Eliminación de los residuos

	Durante la fase de uso y mantenimiento evite dispersar en el ambiente productos contaminantes (aceites, grasas, etc.) y disponga la recolección diferenciada de acuerdo con la composición de los diversos materiales, respetando las leyes vigentes aplicables.

La eliminación ilícita de residuos se castiga con sanciones reguladas por las leyes vigentes en el lugar donde se constata la infracción.

ESTE MANUAL PERTENECE AL FABRICANTE. QUEDA PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL Y PARCIAL.

HERD - GLÜHPLATTE

DE

BETRIEBSANLEITUNG

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

INHALT

0. DOKUMENT-KENNDATEN

0.1 REFERENZNORMEN

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments
Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppe - Schulungsprogramm
Vorbereitungen durch den Kunden - Lieferumfang - Bestimmungsgemäßer Gebrauch
Betriebsbedingungen
Abnahmeprüfung und Garantie

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort - Gebote - Verbote - Empfehlungen
Hinweise zu Restrisiken
Vorgehen bei Gasgeruch im Raum

3. BEDIENUNGSANLEITUNG

Anordnung der wichtigsten Bauteile
Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen
- Arten der Abschaltung
- Abschaltung bei Betriebsstörung
- Not-Abschaltung
- Abschaltung während des Betriebs

Erstinbetriebnahme
- Reinigung bei Erstinbetriebnahme

Tägliche Inbetriebnahme
Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung
Starten des Betriebs
- Einschalten
- Handhabung des Kochguts
- Außerbetriebsetzung

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Gebote - Verbote - Empfehlungen
- Tägliche Reinigung
- Reinigung für längere Stillsetzung

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit
Troubleshooting

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts
- Abfallentsorgung

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

1. BENUTZERHINWEISE

Vorwort

Dieses Dokument wurde vom Hersteller in seiner eigenen Sprache (italienisch) verfasst. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind ausschließlich für das zum Gebrauch des entsprechenden Geräts autorisierte Personal bestimmt.
Die Bediener müssen zu allen den Betrieb und die Sicherheit betreffenden Aspekten geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften (Gebot/Verbot/Gefahr) sind in den jeweiligen Themenkapiteln erläutert. Das vorliegende Dokument darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Ansicht an Dritte weitergegeben werden. Der Text darf nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers in anderen Druckschriften verwendet werden. Die im Dokument eingesetzten Abbildungen/Fotos/Zeichnungen/Pläne dienen nur zur Veranschaulichung und können sich ändern. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Zweck des Dokuments

Alle Handlungen des Personals im Umgang mit dem Gerät über dessen gesamte Lebensdauer wurden bei der Konstruktion des Geräts und bei der Erstellung dieses Dokuments sorgfältig analysiert. Wir hoffen daher, dass diese Dokumentation dazu beitragen kann, die Funktionsfähigkeit des Geräts zu erhalten. Werden die angegebenen Hinweise gewissenhaft befolgt, ist das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimal.

Hinweise zum Lesen des Dokuments

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, die alle zur gefahrlosen Benutzung des Geräts erforderlichen Informationen nach Themen geordnet abhandeln. Jedes Kapitel ist in Abschnitte gegliedert, die wiederum betitelte Unterabschnitte mit Beschreibungen enthalten können.

Aufbewahrung des Dokuments

Das vorliegende Dokument ist fester Bestandteil der Ursprungslieferung und muss daher über die gesamte Lebensdauer des Geräts sorgfältig aufbewahrt und benutzt werden.

Zielgruppe

Das vorliegende Dokument ist für den ausschließlichen Gebrauch durch den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) bestimmt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

Schulungsprogramm

Auf besondere Anfrage des Benutzers kann entsprechend den in der Auftragsbestätigung angegebenen Bedingungen ein Schulungskurs für das Personal zur Bedienung des Geräts abgehalten werden.
Je nach Anfrage können beim Hersteller oder beim Benutzer Schulungen durchgeführt werden für:
• Autorisierter Techniker für die Wartung der Elektrik/Elektronik (Fachtechniker).
• Autorisierter Techniker für die Wartung der Mechanik (Fachtechniker).
• Normales Personal für die einfache Bedienung (Bediener - Endanwender).

Vorbereitungen durch den Kunden

Unter Vorbehalt anderslautender vertraglicher Vereinbarungen hat der Kunde normalerweise bereitzustellen:
• Geeignete Räumlichkeiten (einschließlich Maurerarbeiten, Fundamente oder gegebenenfalls erforderlicher Zu- und Abluftkanäle);
• Ebene und vollkommen waagerechte, rutschhemmende Fußböden;
• Einrichtung des Installationsortes und eigentliche Installation des Geräts unter Beachtung der im Lageplan (Gründungsplan) angegebenen Maße;
• Geeignete Ver- und Entsorgungsanlagen für die Anlage (Stromnetz, Wassernetz, Gasnetz, Abflussleitungen);
• Elektrische Anlage gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
• Geeignete Beleuchtung gemäß den am Installationsort geltenden gesetzlichen Bestimmungen;
• Gegebenenfalls Sicherheitsvorrichtungen der Energieversorgungsleitungen (Fehlerstromschutzschalter, Erdungsanlagen, Sicherheitsventile usw.) gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften;
• Erdungsanlage gemäß den geltenden Bestimmungen;
• Wenn erforderlich Wasserenthärtungsanlage (siehe technische Spezifikationen).

Lieferumfang

• Gerät
• Abdeckung(en)
• Metallkorb/-körbe
• Korbhalterost
• Rohre/Schläuche bzw. Kabel zum Anschluss an die Energieversorgung (nur wenn im Bestellauftrag angegeben).
Je nach Bestellauftrag kann der Lieferumfang abweichen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

1. BENUTZERHINWEISE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Gebrauch des in dieser Dokumentation behandelten Geräts gilt als "sachgemäß", wenn dieses zur Zubereitung durch Kochen oder zur Regenerierung von Lebensmitteln eingesetzt wird, jeder andere Gebrauch gilt als "unsachgemäß" und damit als gefährlich. Das Gerät darf nur unter den im Vertrag festgelegten Bedingungen und innerhalb der vorgeschriebenen und in den jeweiligen Abschnitten genannten Belastungsgrenzwerte betrieben werden.

Betriebsbedingungen

Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb in geschlossenen Räumen innerhalb der vorgeschriebenen technischen und Belastungsgrenzwerte bestimmt. Um einen optimalen und sicheren Betrieb zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.
Die Installation des Geräts muss an einem geeigneten Ort erfolgen, d. h. so dass die normalen Bedientätigkeiten und ordentlichen sowie außerordentlichen Wartungsarbeiten möglich sind. Daher ist ausreichend Raum für eventuelle Wartungsarbeiten freizuhalten, so dass diese sicher ausgeführt werden können.
Der Raum muss außerdem die für die Installation erforderlichen Merkmale aufweisen, wie:

- Raumtemperatur > + 5°C;
- maximale relative Luftfeuchtigkeit: 80%;
- minimale Kühlwassertemperatur > + 10 °C
- der Fußboden muss rutschhemmend sein und das Gerät muss exakt waagrecht aufgestellt sein;
- Die Räumlichkeiten müssen eine Belüftungs- und Beleuchtungsanlage aufweisen, die den im Land des Benutzers geltenden Vorschriften entspricht;
- Die Räumlichkeiten müssen für die Ableitung des Grauwassers eingerichtet und mit Schaltern und Absperrhähnen ausgerüstet sein, die bei Bedarf jede Form der Energiezufuhr zum Gerät unterbrechen;
- Die unmittelbar an das Gerät angrenzenden Wände müssen feuerbeständig bzw. von den potenziellen Wärmequellen isoliert sein.

Abnahmeprüfung und Garantie

Abnahmeprüfung: Das Gerät wurde durch den Hersteller bei der Montage im Herstellungswerk einer Abnahmeprüfung unterzogen. Sämtliche Bescheinigungen zur vorgenommenen Abnahmeprüfung werden dem Kunden ausgehändigt.
Garantie: Für das Gerät gilt eine Garantie von 12 Monaten gemäß den im Kaufvertrag genannten Bedingungen. Sollten während der Garantiezeit Betriebsstörungen auftreten oder sich Teile des Geräts als fehlerhaft erweisen, die unter die in der Garantie angegebenen Umstände fallen, werden die fehlerhaften Teile nach entsprechender Prüfung repariert oder ersetzt.
In der Garantiezeit werden die fehlerhaften Teile kostenlos repariert bzw. ersetzt. Versand- bzw. Transportkosten, sowie Hin- und Rückreisekosten bei Einsätzen von Technikern des Herstellers beim Kunden, sind stets vom Kunden zu tragen.
Die Lohnkosten für den Einsatz der Techniker des Herstellers beim Kunden zur Beseitigung von Defekten in der Garantiezeit werden vom Hersteller getragen, außen in Fällen, in denen der Defekt derart beschaffen ist, dass er problemlos vor Ort durch den Kunden beseitigt werden kann.
Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Werkzeuge und Verbrauchsmaterialien, die gegebenenfalls vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert werden.
Der Hersteller haftet nur für das Gerät in seiner ursprünglichen Form und Zusammensetzung.
Der Hersteller lehnt jede Haftung für unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, für Schäden infolge nicht in dieser Anleitung genannter bzw. nicht im Voraus durch den Hersteller genehmigte Tätigkeiten ab.

In folgenden Fällen erlischt die Garantie:

• Schäden durch Transport bzw. Handling; sollte es dazu kommen, muss der Kunde den Händler und den Transporteur per Fax oder Einschreiben/Rückschein informieren und auf den Ausfertigungen des Lieferscheins die Vorkommnisse vermerken. Der Installateur wird anhand des vorliegenden Schadens beurteilen, ob die Installation des Geräts möglich und zulässig ist.
Die Garantie erlischt außerdem bei:
• Schäden durch eine falsche Installation.
• Schäden durch Verschleiß von Teilen wegen unsachgemäßen Gebrauchs.
• Schäden durch Verwendung nicht empfohlener oder nicht originaler Ersatzteile.
• Schäden durch falsche bzw. unterlassene Wartung.
• Schäden durch Nichtbeachtung der in diesem Dokument beschriebenen Verfahrensweisen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

Vorwort

	Die Betriebsanleitung wurde für den normalen Benutzer (Bediener mit eingeschränkten Zuständigkeiten und Aufgaben) erstellt. Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben der ordentlichen Wartung (Reinigung des Geräts) ausführen kann.
	Die Personen, die das Gerät benutzen, müssen zu allen Aspekten hinsichtlich Betrieb und Sicherheit umfassend geschult sein. Sie müssen sich angemessen verhalten, die geeigneten Mittel verwenden und die jeweiligen Sicherheitsvorschriften beachten.
	Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen zu Transport, Installation und außerordentlicher Wartung, die durch für die jeweils auszuführende Arbeit qualifizierte technische Fachkräfte durchzuführen sind.
	Der normale Benutzer, an den sich diese Dokumentation wendet, darf das Gerät erst bedienen, wenn der zuständige Techniker die Installation abgeschlossen hat (Transport, Befestigung, Herstellung der elektrischen, Wasser-, Gas- und Abflussanschlüsse).
	Im vorliegenden Dokument können nicht alle Änderungen und Varianten dieses Geräts berücksichtigt werden. Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen vorzunehmen, ohne diese ankündigen zu müssen.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Beim Empfang ist die Verpackung des Geräts zu öffnen und zu prüfen, ob das Gerät oder das Zubehör Transportschäden aufweisen. Liegen Schäden vor, sind diese dem Transporteur kurzfristig anzuzeigen und die Installation des Geräts ist zu unterlassen. Wenden Sie sich an autorisiertes Fachpersonal, um das festgestellte Problem zu melden. Der Hersteller haftet nicht für Transportschäden.
	Verbot von Arbeiten durch unbefugte Personen. Verbot, jegliche Arbeiten auszuführen, ohne vorher die Dokumentation vollständig durchgelesen zu haben.
	Vor der Bedienung die Anleitung lesen.
	Wenn unter sicheren Bedingungen gearbeitet werden muss, ist stets die Strom-, Gas- und Wasserzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Niemals brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen lassen.
	Bei der Entsorgung von Sonderabfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Geräteoberflächen, Kochgeschirr, Kochgut.
	Das Kochgeschirr ist so zu verwenden, dass es während der Zubereitung im Blickfeld des Bedieners bleibt. Gefäße, die Flüssigkeiten enthalten, können beim Kochen überlaufen und so zu einer gefährlichen Situation führen.
	Mangelnde Hygiene des Geräts führt zu vorzeitigem Verschleiß, was den Betrieb beeinflusst und zu Gefahrensituationen führen kann.
	Das Entfernen oder Manipulieren der am Gerät angebrachten Typenschilder und Piktogramme ist strengstens verboten.
	Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, so dass sie bei Bedarf stets zur Einsichtnahme für alle Benutzer des Geräts zur Verfügung steht.
	Die Bedienelemente des Gerät dürfen nur mit der Hand bedient werden. Schäden durch den Einsatz spitzer, scharfkantiger oder ähnlicher Gegenstände führen zum Verlust jeglichen Garantieanspruchs.
	Um die Stromschlag- und Brandgefahr zu minimieren, den Stecker des Geräts niemals mit nassen Händen anfassen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Hinweise zu Restrisiken

Trotz Umsetzung der anerkannten Regeln der Technik und gesetzlichen Bestimmungen zur Herstellung und Vermarktung des Produkts bleiben "Restrisiken" bestehen, die aufgrund der Beschaffenheit des Geräts nicht ausgeschlossen werden können. Diese Risiken umfassen:

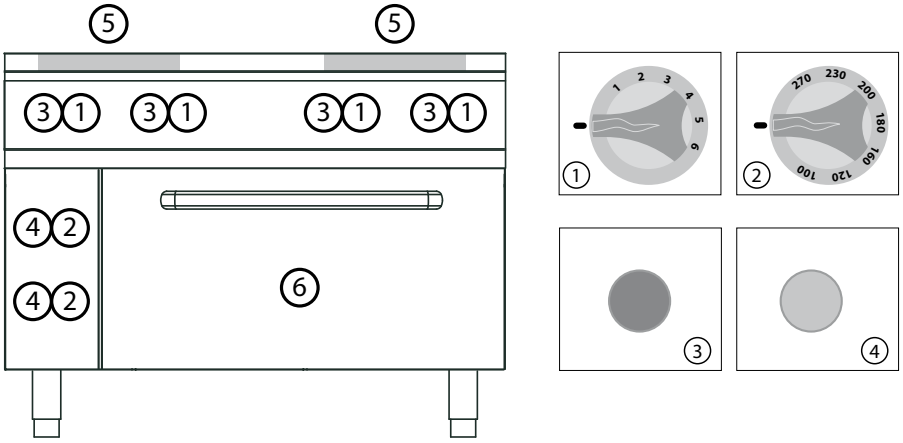
	Restrisiko durch Stromschlag: Diese Gefahr besteht, wenn an Spannung führenden elektrischen bzw. elektronischen Bauteilen gearbeitet werden muss.
	Restrisiko durch Verbrennung: Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung heißer Materialien.
	Restrisiko Verbrennung durch Austritt von Stoffen Diese Gefahr besteht bei versehentlicher Berührung ausgetretener heißer Stoffe. Wenn Gefäße überfüllt werden, können Flüssigkeiten bzw. Feststoffe, die beim Erhitzen ihren Aggregatzustand wechseln (von fest zu flüssig), bei falschem Umgang Verbrennungen verursachen. Während der Zubereitung müssen die verwendeten Gefäße gut einsehbar angeordnet werden.
	Restrisiko durch Explosion Diese Gefahr besteht bei: • Gasgeruch im Raum; • Verwendung des Geräts in Atmosphären, die explosionsgefährliche Stoffe enthalten; • Verwendung von Lebensmitteln in geschlossenen Gefäßen (wie Gläser und Dosen), wenn diese für den Zweck nicht geeignet sind.
	Restrisiko durch Brand Diese Gefahr besteht bei: • Gebrauch mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z. B. Alkohol).

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Anordnung der wichtigsten Bauteile

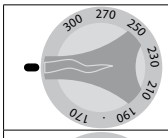
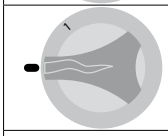
Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

1. Drehknopf zum Einschalten und Regeln der Plattentemperatur
2. Drehknopf zum Einschalten und Regeln der Backofentemperatur
3. Grüne Kontrolllampe
4. Gelbe Kontrolllampe
5. Kochplatte
6. Garraum (Backofen).



Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen

Die Anordnung der Abbildungen dient nur der Veranschaulichung und kann sich ändern.

	Thermostat-Drehknopf (ELEKTRISCH). Hat zwei verschiedene Funktionen: 1. Regelung der Betriebstemperatur. 2. Start/Stopp der Heizphase.
	Einschalt-Drehknopf (ELEKTRISCH). Hat nur eine Funktion: 1. Ein-/Ausschalten der elektrischen Spannung.
	Gelbe Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Ist diese Kontrolllampe vorhanden, ist sie an die Bedienung des Thermostat-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Aufheizphase an.
	Grüne Kontrolllampe (GAS/ELEKTRISCH): Diese Kontrolllampe ist an die Bedienung des Einschalt-Drehknopfs gebunden. Das Leuchten der Kontrolllampe zeigt eine Betriebsphase an.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Arten der Abschaltung

⚠	Bei Abschaltung durch Betriebsstörung und Notabschaltung ist es zwingend vorgeschrieben, bei drohender Gefahr alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Strom, Wasser, Gas).
☞	Die Zeichnung zeigt die verschiedenen Stellungen der Drehknöpfe während der Not-Abschaltung (A1, B1, C1, D1, E1) und bei Abschaltung während des Betriebs (A2, B2, C2, D2, E2).

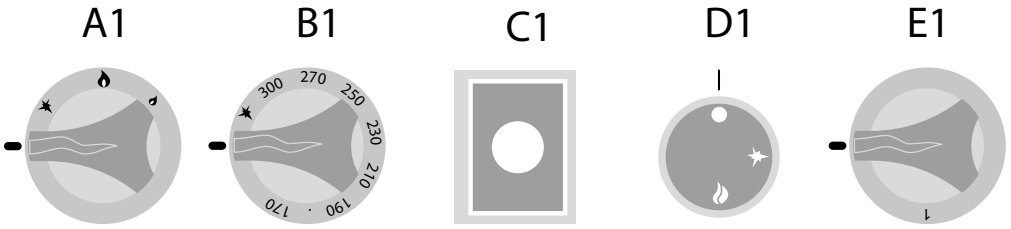
Abschaltung bei Betriebsstörung

Sicherheitsthermostat
Serienausstattung bei folgenden Modellen:
- Fritteuse (bei allen Modellen)
- Bräter (bei allen Modellen)
- Kochkessel (bei allen Modellen)
- Nudelkocher (nur beim Elektro-Modell)
- Herd (bei allen Modellen mit Elektro-Backofen)
- Grillplatte bei allen elektrischen Modellen (nur bei 900)
- Lava-Stein (nicht vorhanden)
- Wasserbad (nicht vorhanden)
- Glühplatte (nicht für 900: bei allen Modellen mit Gas-Backofen)

Abschaltung: In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, wird der Sicherheitsthermostat ausgelöst, der automatisch die Wärmeerzeugung abschaltet. Der Betrieb wird unterbrochen, damit die Ursache der Störung beseitigt werden kann.
Neustart: Nach Beseitigung der Störung, die zur Auslösung des Sicherheitsthermostaten geführt hat, kann der zuständige Techniker den Betrieb des Geräts über die entsprechenden Bedienelemente erneut starten.

Not-Abschaltung

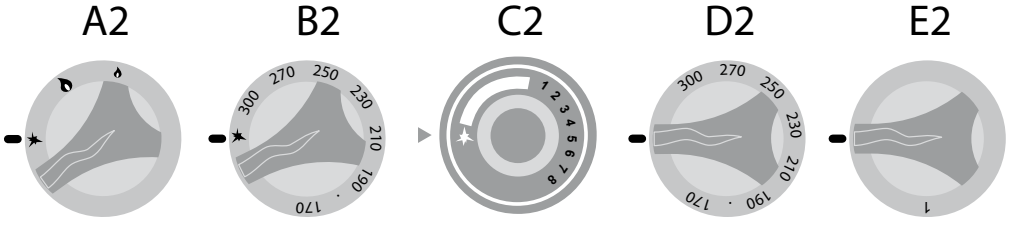
In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, je nach Modell den Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (A, B, C, D, E-1). Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen.



Abschaltung während des Betriebs

In Situationen oder unter Umständen, in denen eine zeitweilige Abschaltung der Wärmeerzeugung erforderlich ist, wie folgt vorgehen:
- Gasgerät: Drehknöpfe auf Piezozündung drehen (A, B, C-2), die Pilotflamme bleibt in Funktion, aber die Gaszufuhr im Brenner wird unterbrochen.
- Elektrogerät: Drehknöpfe D2 und E2 in "Null"-Stellung bringen, um die Wärmeerzeugung abzuschalten.

(Siehe Bedienung und Funktionen von Drehknöpfen, Tasten und Kontrolllampen).



DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Erstinbetriebnahme

	Das Gerät muss bei der Erstinbetriebnahme und nach längerer Nichtbenutzung sorgfältig gereinigt werden, um alle Rückstände von Fremdstoffen zu beseitigen (siehe Ordentliche Wartung).
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Schutzfolie von der äußeren Oberfläche ohne Zuhilfenahme von Werkzeugen abziehen und alle äußeren Teile des Geräts sorgfältig reinigen. Nach der beschriebenen Reinigung der äußeren Teile ist wie in "Tägliche Reinigung" beschrieben zu verfahren (siehe Ordentliche Wartung).

Tägliche Inbetriebnahme

Verfahrensweise:

1. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet.
2. Kontrollieren, ob die Abzugsanlage des Raums einwandfrei funktioniert.
3. Gegebenenfalls Stecker des Geräts in die entsprechenden Stromversorgungssteckdose stecken.
4. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) öffnen.
5. Kontrollieren, ob der Wasserabfluss (wenn vorhanden) frei von Verstopfungen ist.
6. Mit den in "Starten des Betriebs" beschriebenen Arbeiten fortfahren.

	Wenn das Gasversorgungsnetz niemals oder nur selten benutzt wurde, können sich darin Luftblasen bilden, die Anlage muss unbedingt so gestaltet werden, dass dieser Fall ausgeschlossen ist.
	Um die Luft aus der Rohrleitung abzulassen, genügt es, die Absperrvorrichtung der Netzleitung zu öffnen, den Drehknopf des Geräts gedrückt zu halten und auf Piezozündung zu drehen, eine Flamme (Streichholz o. ä.) an die Pilotflammendüse zu halten und die Zündung abzuwarten.
	Nach dem Zünden der Pilotflamme den Drehknopf einige Sekunden lang auf "maximal" drehen, so dass sich die Flamme stabilisiert. Danach den Drehknopf wieder auf "Null" zurück stellen und gegebenenfalls den Netzleitungsabsperrhahn zudrehen.

Tägliche Außerbetriebsetzung und längere Stillsetzung

Verfahrensweise:

1. Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.
2. Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.
3. Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet (siehe Ordentliche Wartung).

	Bei längerer Nichtbenutzung sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im entsprechenden Kapitel beschrieben zu schützen (siehe Ordentliche Wartung).

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Starten des Betriebs

	Vor Gebrauch siehe "Tägliche Inbetriebnahme".
	Beim Umgang mit dem Kochgut auf dem Gerät besteht die Gefahr von Verbrennungen durch versehentliche Berührung von Kochfeld, Garraum, Kochgeschirr bzw. Kochgut.
	Es sind geeignete Schutzmaßnahmen zu treffen. Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen.
	Die zu kochenden Lebensmittel sind in die dafür vorgesehenen Kochgefäße zu geben und korrekt auf den Platten bzw. im Garraum des Backofens zu positionieren.
	Die für das Kochen auf den Platten vorgesehenen Gefäße müssen einen Durchmesser zwischen 220 und 375 mm haben.

Ein-/Ausschalten

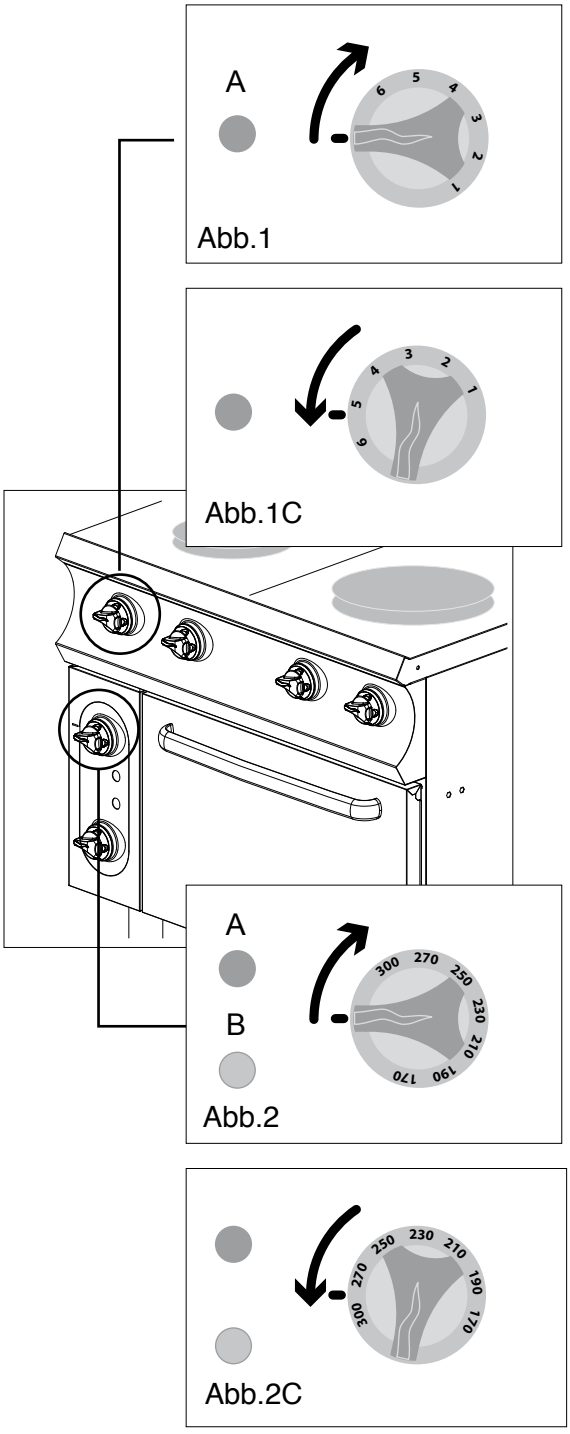
Zum Starten des Garvorgangs ist wie folgt vorzugehen:

1. Drehknopf in die gewünschte Stellung drehen, um die Betriebstemperatur einzustellen (Abb. 1 PLATTEN - Abb. 2 OFEN).

2. Das Leuchten der grünen Kontrolllampe zeigt den Betrieb an (Abb. 1-2 A).
   Das Leuchten der gelben Kontrolllampe zeigt die Aufheizphase an (Abb. 2 B).

3. Drehknopf in "Null"-Stellung bringen (Abb. 1-2 C), um die Wärmeerzeugung abzuschalten.

	Die Betriebstemperatur des Backofens wird durch Drehen des Thermostat-Drehknopfs eingestellt (siehe Angaben auf dem Drehknopf).
	Die Aufheizgeschwindigkeit der Platten wird durch Drehen des Drehknopfs eingestellt (Position 0 bis 6). Position 6 entspricht der maximalen Aufheizgeschwindigkeit.



DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Handhabung des Kochguts

⚠	Der Inhalt des Gefäßes darf 3/4 des Fassungsvermögens des Gefäßes nicht überschreiten.
⚠	Die zu garenden Lebensmittel sind außerhalb des Gerätebereichs in die dafür vorgesehenen Gefäße zu legen und korrekt im Garraum (Backofen) bzw. auf den Kochplatten zu positionieren.

Gefäß in der Mitte der Kochplatte anordnen (Abb. 3).

Am Ende des Kochprozesses das Gefäß von der Kochplatte nehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

Zum Beladen des Backofens muss die Tür des Ofens geöffnet, das Gefäß in den Garraum gegeben und in der Mitte des Rostes angeordnet werden (Abb. 4). Nach dem Beladen die Tür des Backofens wieder schließen.

⚠	Beim Öffnen der Tür nicht direkt vor dem Gerät sondern seitlich davon stehen, um nicht direkt von der austretenden Wärme getroffen zu werden.

Am Ende des Kochprozesses das Gargut entnehmen und an einen vorher dafür vorbereiteten Ort stellen.

Nach dem Entnehmen des Garguts kann das Gerät erneut beladen oder es können die unter "Außerbetriebsetzung" beschriebenen Schritte durchgeführt werden.

Außerbetriebsetzung

Am Ende des Arbeitsprozesses die Drehknöpfe am Gerät auf "Null" stellen.

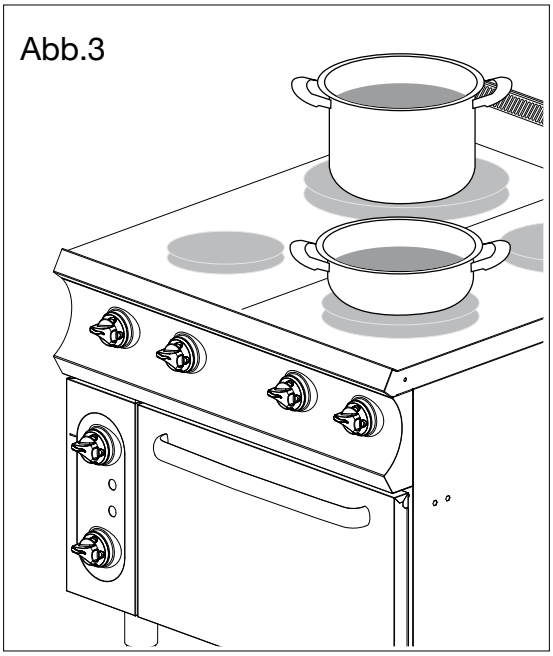
☞	Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden, siehe Kapitel: "Wartung".
⚠	Wenn vorhanden, müssen die Kontrolllampen bei Ende jedes Arbeitsprozesses erlöschen.

Sicherstellen, dass sich das Gerät in optimal gereinigtem und hygienischem Zustand befindet, siehe "Wartung".

Die dem Gerät vorgeschalteten Absperrvorrichtungen (Gas, Wasser, Strom) schließen.

Kontrollieren, ob die Abflusshähne (wenn vorhanden) in geschlossener Stellung stehen.

Abb.3



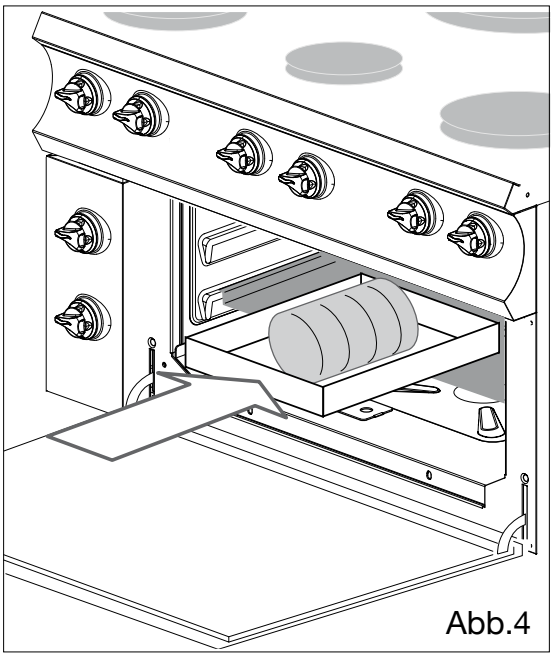


Abb.4

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Gebote - Verbote - Empfehlungen

	Wenn das Gerät an einen Schornstein angeschlossen ist, muss die Abgasleitung gemäß den spezifischen gesetzlichen Bestimmungen des Landes gereinigt werden (Informationen hierzu erteilt Ihnen Ihr Installateur).
	Um sicherzustellen, dass das Gerät sich in technisch einwandfreiem Zustand befindet, ist mindestens einmal jährlich eine Wartung durch einen vom Kundendienst autorisierten Techniker durchführen zu lassen.
	Verbot von Arbeiten durch unbefugte Personen. Dem normalen Benutzer ist es verboten, Arbeiten auszuführen, die unter die Zuständigkeit des qualifizierten und autorisierten Technikers fallen.
	Beim Zugriff auf den Kochbereich darf niemals vergessen werden, dass Verbrennungsgefahr besteht. Daher müssen stets geeignete persönliche Schutzmaßnahmen ergriffen werden.
	Um Reinigungs- oder Wartungsarbeiten unter sicheren Bedingungen auszuführen, ist vorher stets die Stromzufuhr zum Gerät zu unterbrechen.
	Bei der Ausführung der Arbeiten ist jeweils geeignete Schutzausrüstung zu tragen. Zur persönlichen Schutzausrüstung hat die Europäische Gemeinschaft Richtlinien verabschiedet, die vom Personal zwingend zu beachten sind.
	Das Gerät wird zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet, daher ist das Gerät und seine Umgebung stets sauber zu halten. Mangelnde hygienische Zustände können zu vorzeitiger Abnutzung des Geräts und gefährlichen Situationen führen.
	Angesammelte Schmutzreste in der Nähe der Wärmequellen können beim normalen Gebrauch des Geräts in Brand geraten und zu gefährlichen Situationen führen. Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.
	Die chemische Wirkung von Salz, Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Kochens langfristig zu Korrosion in der Kochkammer führen. Am Ende des Kochprozesses mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reiniger gereinigt, gut nachgewischt und sorgfältig abgetrocknet werden.
	Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen, insbesondere sollten keine korrosiven Mittel, scheuernden Stoffe oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.
	Die Reinigungsflüssigkeit für den Garraum muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: pH über 12, chlorid-/ammoniakfrei, wasserähnliche Viskosität und Dichte. Zur Reinigung des Geräts von innen und außen keine aggressiven Mittel verwenden (handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger benutzen).
	Angaben auf dem Etikett der verwendeten Mittel aufmerksam lesen und für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzkleidung tragen (siehe auf dem Etikett der Packung angegebene Schutzausrüstung).
	Gerät nicht mit Hochdruckreinigern reinigen oder direkt mit Wasser abspritzen. Oberflächen mit einem mit Trinkwasser angefeuchteten Tuch abwischen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderem nicht scheuernden Material abtrocknen.
	Bei längerer Nichtbenutzung sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Teile des Geräts sorgfältig zu reinigen.
	Vor allen im Folgenden beschriebenen Reinigungsarbeiten muss der Benutzer, der diese ausführt, das gesamte Dokument durchgelesen haben.
	Bei der Entsorgung von Abfällen sind die geltenden Vorschriften zu beachten.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Tägliche Plattenreinigung

Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen.
Danach gut mit Trinkwasser nachspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).

Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen. Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Auf der/den Platte(n) zurückbleibende Feuchtigkeit kann die Funktionsfähigkeit des Geräts beeinträchtigen und zu vorzeitigem Verschleiß der Platte(n) führen.

Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 2-3 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).

Tägliche Reinigung des Backofens

Je nach Gerät sind zu entfernen: Roste, Bleche und ähnliche Gegenstände, die aus dem Garraum entfernt werden können.
Garraum etwa 20 Minuten lang aufheizen.
Tür öffnen und Garraum einige Sekunden lang abkühlen lassen.

Reinigungsflüssigkeit mit einem normalen Zerstäuber auf die gesamte Oberfläche des Garraums aufbringen und mit einem nicht scheuernden Schwamm sorgfältig die gesamte Oberfläche von Hand reinigen.
Danach den Garraum gut mit Trinkwasser ausspülen (keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen).
Nach Ausführung der beschriebenen Arbeiten sorgfältig mit einem nicht scheuernden Tuch abtrocknen.
Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

Auch das vorher aus dem Garraum entnommene Material (Roste, Bleche, Körbe oder andere herausnehmbare Teile) mit Reiniger und Trinkwasser reinigen, sorgfältig abspülen und alles abtrocknen. Erst danach wieder einsetzen.

Um die gesamte Restfeuchtigkeit zu beseitigen, muss das Gerät nach der normalen Reinigung eingeschaltet und etwa 20 Minuten in Betrieb gehalten werden (siehe Verfahrensweise Teil 3 der Betriebsanleitung: Ein-/Ausschalten).

Reinigung für längere Stillsetzung

Bei längerer Nichtbenutzung sind alle in "Tägliche Reinigung" beschriebenen Arbeiten durchzuführen.
Am Ende der Arbeiten sind die am stärksten oxidationsgefährdeten Teile wie im Folgenden beschrieben zu schützen.

- Zur Reinigung der Teile lauwarmes Wasser mit etwas Spülmittel verwenden.
- Teile sorgfältig nachwischen, keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen.
- Alle Oberflächen sorgfältig mit nicht scheuerndem Material abtrocknen.
- Mit einem leicht in Vaselinöl getränkten, nicht scheuernden Tuch über alle Oberflächen aus Edelstahl wischen, um diese mit einem Schutzfilm zu versehen.

Bei Geräten mit Türen und Gummidichtungen die Tür leicht geöffnet lassen, so dass sie auslüften kann, und zum Schutz die Oberflächen der Gummidichtungen mit Talk einstreichen.

Geräte und Räume regelmäßig lüften.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

4. ORDENTLICHE WARTUNG

Übersichtstabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit

	Normaler Benutzer Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.
	Autorisierter Techniker Für den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts autorisiertes und erfahrenes Personal.

	AUSZUFÜHRENDE ARBEITEN	HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN
	Reinigung bei Erstinbetriebnahme	Bei der Ankunft nach der Installation
	Reinigung des Geräts	Täglich
	Reinigung der Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen	Täglich
	Reinigung des Schornsteins	Jährlich
	Kontrolle des Thermostats	Jährlich
	Kontrolle des Mikroschalters	Jährlich
	Kontrolle des Sicherheitsventils	Halbjährlich
	Reinigung der Platten (Chrom, Gusseisen)	Täglich

	Bei Auftreten eines Defekts führt der normale Benutzer eine erste Fehlersuche durch und beseitigt, falls er dazu befugt ist, die Ursachen der Störung und stellt den normalen Betrieb des Geräts wieder her.
	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.
	Der Wartungstechniker greift dann ein, wenn der normale Benutzer die Ursache des Problems nicht ermitteln kann oder wenn zur Wiederherstellung des normalen Gerätebetriebs Arbeiten erforderlich sind, zu deren Durchführung der normale Benutzer nicht befugt ist.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

Troubleshooting

	Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeitet, versuchen, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle zu lösen.

STÖRUNG	MÖGLICHE URSACHE	EINGRIFF
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.
Im Nudelkocher-Becken kommt kein Wasser an.	• Der Wasserleitungshahn ist geschlossen.	• Wasserleitungshahn öffnen.
Das Wasser läuft nicht aus der Kochkammer ab.	• Der Abfluss ist verstopft.	• Filter des Abflusses reinigen. • Gegebenenfalls Rückstände aus dem Abfluss entfernen.
Die Innenwände des Beckens sind mit Kalk bedeckt.	• Das Wasser ist zu hart, der Enthärter ist aufgebraucht.	• Gerät an einen Wasserenthärter anschließen. • Enthärter regenerieren. • Kochkammer entkalken.
In der Kochkammer befinden sich Flecken.	• Wasserqualität. • Minderwertiger Reiniger. • Ungenügendes Nachwischen.	• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter). • Empfohlenen Reiniger verwenden. • Noch einmal auswischen.
Das Gas-Gerät lässt sich nicht zünden.	• Gashahn geschlossen. • Luft in der Leitung.	• Gashahn öffnen. • Zündvorgang wiederholen.
Die Kontrolllampen brennen weiter.	• Hauptschalter nicht eingeschaltet. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.	• Hauptschalter einschalten. • Fehlerstrom- oder Leitungsschutzschalter wieder einschalten.

	Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

5. ENTSORGUNG

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts

	DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung gemäß den Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.
Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Benutzer sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird strafrechtlich verfolgt.

	Außerbetriebsetzung und Verschrottung des Geräts müssen durch Fachpersonal erfolgen.

Abfallentsorgung

	Während des Gebrauchs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.

DAS VORLIEGENDE HANDBUCH IST EIGENTUM DES HERSTELLERS, DIE REPRODUKTION IN JEDER FORM IST, AUCH AUSZUGSWEISE, VERBOTEN.

COZINHA - CHAPEIRA

PT

INSTRUÇÕES PARA O FUNCIONAMENTO

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. nº 177376

SUMÁRIO

0. IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

0.1 QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Prefácio - Objetivo do documento - Como ler o documento
Conservação do documento - Destinatários - Programa de treinamento dos operadores
Predisposições sob responsabilidade do cliente - Conteúdo do fornecimento - Destino de uso
Condições limite de funcionamento e ambientais permitidas
Teste e garantia

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio - Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições
Indicações sobre os riscos residuais
Modalidade operativa para odor de gás no ambiente

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Localização dos componentes principais
Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos
- Descrição das modalidades de parada
- Paradas por anomalia de funcionamento
- Parada de emergência
- Parada durante uma fase da elaboração

Preparação para a primeira inicialização
- Limpeza para a primeira inicialização

Ativação diária
Desconexão diária e prolongada.
Inicialização para a produção
- Acendimento
- Carga-Descarga do produto
- Desativação

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições
- Limpeza diária
- Limpeza para a desativação prolongada

Tabela resumida: competências - intervenção - frequência
Resolução de problemas

5. ELIMINAÇÃO

Desativação e eliminação da aparelhagem
- Eliminação de detritos

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Prefácio

Este documento foi realizado pelo fabricante no próprio idioma (Italiano). As informações mencionadas neste documento são de uso exclusivo do operador autorizado para o uso da aparelhagem em questão.
Os operadores devem ser treinados sobre todos os aspectos relacionados com o funcionamento e a segurança. As prescrições especiais de segurança (obrigação - proibição - perigo) estão detalhadamente descritas no capítulo específico. O presente manual não pode ser cedido a terceiros sem a autorização escrita do fabricante. O texto não pode ser utilizado em impressões sem a autorização escrita do fabricante. A utilização de: Figuras/Imagens/Desenhos/ Esquemas no interior do documento é meramente indicativa e podem ser modificadas. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Objetivo do documento

As interações entre o operador e a aparelhagem, durante o ciclo de vida útil da mesma, foram atenciosamente analisadas pelo fabricante tanto na fase de projetação quanto na redação do manual. Portanto, é nossa esperança que este manual possa ajudar a manter a eficiência característica da aparelhagem. Seguindo escrupulosamente as indicações, o risco de acidentes no trabalho e ou danos económicos é diminuído.

Como ler o documento

O documento é dividido em capítulos que agrupam, por assunto, todas as informações necessárias para utilizar a aparelhagem sem algum risco. No interior de cada capítulo existe uma subdivisão em parágrafos. Cada parágrafo pode ter títulos numerados junto com o subtítulo e uma descrição.

Conservação do documento

O presente documento é parte integrante do fornecimento inicial, portanto, deve ser mantido e devidamente utilizado durante toda a vida útil da aparelhagem.

Destinatários

O presente documento é estruturado para uso exclusivo do operador “Heterogéneo” (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).

Programa de treinamento de operadores

Mediante a específica solicitação do utilizador, é possível efetuar um curso de treinamento para os operadores encarregados do uso da aparelhagem, seguindo as modalidades descritas na confirmação do pedido.
Com base na solicitação podem ser efetuados, na fábrica ou no estabelecimento do utilizador, os cursos de preparação para:
• Operador homogéneo, encarregado da manutenção elétrica/eletrónica (Técnico especializado);
• Operador homogéneo, encarregado da manutenção mecânica (Técnico especializado);
• Operador heterogéneo encarregado da operação simples (Operador - Usuário final).

Predisposições sob a responsabilidade do cliente

Exceto acordos contratuais diferentes, normalmente é responsabilidade do cliente:
• Predisposição dos locais (inclusive as obras necessárias, fundações ou canalizações solicitadas);
• Pavimentação perfeitamente nivelada, antiderrapante e lisa;
• Predisposição do local de instalação e a própria instalação da aparelhagem, respeitando as quotas indicadas no layout (plano de fundação);
• Predisposição dos serviços auxiliares adequados às exigências do sistema (rede elétrica, hídrica, do gás e de descarga);
• Predisposição do sistema elétrico em conformidade com as disposições das normativas em vigor no local da instalação;
• Iluminação adequada, em conformidade com as normativas em vigor no local da instalação;
• Os dispositivos de segurança a montante e a jusante da linha de alimentação de energia (interruptores diferenciais, sistemas de instalação à terra equipotencial, válvulas de segurança, etc) previstos pela legislação em vigor no país de instalação;
• Instalação à terra em conformidade com as normativas em vigor;
• Predisposição, se necessário (ver as especificações técnicas) de um sistema para suavizar a água.

Conteúdo do fornecimento

• Aparelhagem
• Tampa/tampas
• Cesto metálico/cestos metálicos
• Grade de suporte do cesto
• Tubos e ou cabos para a ligação às fontes de energia (somente nos casos previstos, indicados no pedido).
De acordo com o pedido, o conteúdo do fornecimento pode variar.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

1. INFORMAÇÕES AOS USUÁRIOS

Destinação de uso

A utilização da aparelhagem, assunto deste documento, deve ser considerado “Uso Próprio” se destinado ao tratamento, por cozimento, ou a regeneração de géneros destinados ao uso alimentar. Qualquer uso diferente deve ser considerado "Uso impróprio" e, consequentemente, perigoso. A aparelhagem deve ser utilizada nos termos previstos declarados no contrato e dentro dos limites de capacidade prescritos e mencionados nos respectivos parágrafos.

Condições permitidas para o funcionamento

A aparelhagem foi projetada para funcionar exclusivamente dentro de locais e nos limites técnicos e de capacidade prescritos. Para obter o funcionamento ideal, e em condições de segurança, é necessário respeitar as seguintes indicações.

A instalação da aparelhagem deve ser feita em local idóneo, ou seja, onde possa permitir as normais operações de condução e manutenção ordinária e extraordinária. É necessário predispor o espaço operativo para as eventuais intervenções de manutenção para não comprometer a segurança do operador.

O local deve haver as características solicitadas para a instalação, ou seja:

- A temperatura ambiental dos locais deve ser > + 5°C;
- Humidade máxima relativa: 80%;
- temperatura mínima da água de arrefecimento > + 10 °C;
- O pavimento deve ser antiderrapante e a aparelhagem posicionada perfeitamente no plano;
- O local deve haver um sistema de ventilação e iluminação como prescrito pelas normativas em vigor no país do utilizador;
- O local deve ser predisposto para a descarga da água do esgoto e possui interruptores e comportas de bloqueiam que excluam, quando necessário, todas as possibilidades de alimentação a montante da aparelhagem;
- As paredes imediatamente sucessivas à aparelhagem devem ser ignífugas e ou isoladas das possíveis fontes de calor.

Teste e garantia

Teste: A aparelhagem foi testada pelo fabricante durante as fases de montagem no local do estabelecimento de produção. Todos os certificados referentes ao teste efetuado devem ser entregues ao cliente.

Garantia: A aparelhagem possui garantia de 12 meses, de acordo com as especificações descritas no contrato de venda. Se durante o período de validade forem identificados defeitos no funcionamento ou avarias da aparelhagem que pertencem aos casos indicados pela garantia, após as devidas verificações, será efetuado o conserto ou a substituição das partes defeituosas.

As partes defeituosas em garantia serão consertadas ou substituídas gratuitamente. As despesas de transporte e ou expedição são por conta do cliente, além das despesas de viagem de ida e volta, referentes às intervenções dos técnicos do fabricante no local do cliente.

Os custos de mão-de-obra referentes à intervenção dos técnicos do fabricante no estabelecimento do cliente, para a remoção dos defeitos em garantia, são por conta do cliente, exceto quando o defeito possa ser facilmente removido no próprio local de trabalho.

Estão excluídas da garantia todas as ferramentas e os materiais de consumo fornecidos pelo fabricante junto com as máquinas.

O fabricante considera-se responsável pela aparelhagem na sua configuração original.

O fabricante declina qualquer tipo de responsabilidade por uso impróprio da aparelhagem ou danos causados após as operações não descritas neste manual ou não autorizadas anteriormente pelo próprio fabricante.

A garantia declina em caso de:

• Danos provocados pelo transporte e ou movimentação e, neste caso, é necessário que o cliente informe o revendedor e o transportador através de fax ou carta com aviso de recebimento e anote o fato ocorrido nas cópias de documentos de transporte. O técnico especializado a instalar o aparelho julgará, com base no dano, se a instalação pode ser efetuada.

A garantia declina também se houver:

• Danos provocados pela instalação errada.
• Danos provocados pelo desgaste de partes devido ao uso impróprio.
• Danos provocados pelo uso de peças de troca não aconselhadas ou não originais.
• Danos provocados pela manutenção errada e ou danos provocados pela ausência de manutenção.
• Danos provocados pela inobservância dos procedimentos descritos no presente documento.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

2. INFORMAÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA

Prefácio

	O manual para o uso foi realizado para o operador "Heterogéneo" (Operador com competências e funções limitadas). Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas e capaz de efetuar operações de manutenção ordinária (limpeza da aparelhagem).
	Os operadores que utilizam a aparelhagem devem ser treinados em todos os aspectos relacionados ao funcionamento e à segurança. Portanto, devem interagir utilizando modos e instrumentos adequados e respeitando as normas solicitadas de segurança.
	As informações descritas neste documento não incluem o transporte, a instalação e a manutenção extraordinária, que devem ser efetuadas por técnicos qualificados para o tipo de intervenção a efetuar.
	O operador "Heterogéneo"´, destinatário desta documentação, deve operar na aparelhagem depois que o técnico encarregado terminar a instalação (transporte, fixação, ligação elétrica, hídrica, gás e descarga).
	O presente documento não se refere às informações sobre as modificações ou variações desta aparelhagem. O fabricante reserva-se o direito de efetuar modificações sem ter a responsabilidade de comunicar as alterações realizadas.

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Ao receber a máquina, abrir a embalagem e verificar se o maquinário e os acessórios sofreram danos durante o transporte. Em presença de danos, sinalizar imediatamente ao transportador e não instalar a aparelhagem. Dirigir-se às pessoas qualificadas e autorizadas para sinalizar o problema identificado. O fabricante não é responsável pelos danos causados durante o transporte.
	É proibido que pessoas não autorizadas efetuem qualquer tipo de intervenção. É proibido efetuar qualquer intervenção sem ter lido completamente a documentação.
	Ler a instruções antes de efetuar qualquer tipo de operação.
	Excluir todas as formas de alimentação (elétrica - gás - hídrica) a montante da aparelhagem quando for necessário operar em condições de segurança.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.
	Não deixar objetos ou material inflamável nas proximidades da aparelhagem.
	Utilizar as normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto acidental com: superfícies, torteiras, material tratado.
	Utilizar os recipientes para o cozimento de modo que, durante a elaboração do produto, possam ser visíveis para o operador. Os recipientes que contêm líquidos podem transbordar durante o cozimento e criar uma situação de perigo.
	A falta de higiene na aparelhagem pode deteriorá-la precocemente, influenciar no funcionamento e pode criar situações de perigo.
	É absolutamente proibido violar ou retirar placas e pictogramas aplicados na aparelhagem.
	Conservar com cuidado o presente documento para que esteja sempre disponível a todos os utilizadores da aparelhagem, para que possam consultá-lo quando necessário.
	Os comandos da aparelhagem podem ser acionados somente com as mãos. Os danos provocados pela utilização de objetos pontiagudos, afiados ou similares fazem com que a garantia decline.
	Para diminuir os perigos de choques e incêndios não conectar ou desconectar a unidade com as mãos molhadas.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Indicação sobre os riscos residuais

Embora sejam adotadas as regras corretas de construção e disposições legislativas que regulamentam a fabricação e o comércio do produto ainda há "riscos residuais" que, devido à origem da aparelhagem" não é possível eliminar. Estes riscos compreendem:

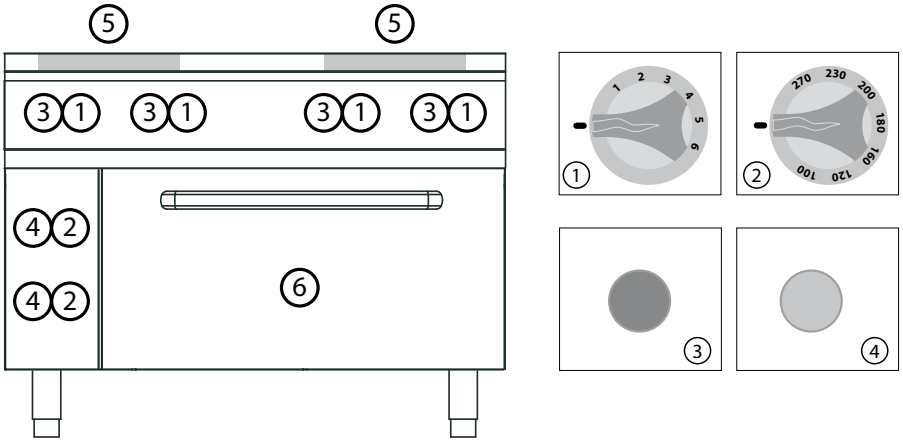
	Risco residual de eletrocussão: Este risco existe se for necessário intervir em dispositivos elétricos e ou eletrónicos em presença de tensão.
	Risco residual de queimadura: Este risco existe em caso de contacto acidental com materiais com temperaturas elevadas.
	Risco residual de queimadura por saída de material Este risco existe em caso de contacto acidental com a saída de materiais com temperaturas elevadas. Este risco existe no contacto acidental com recipientes muito cheio de líquidos e ou sólidos que, em fase de aquecimento, alteram a própria morfologia (passam do estado sólido ao líquido) e podem causar queimaduras se utilizados incorretamente. Durante a elaboração, os contentores utilizados devem ser posicionados em níveis facilmente visíveis.
	Risco residual de explosão Este risco existe com: • A presença de odor de gás no ambiente; • Utilização da aparelhagem em atmosfera que contenha substâncias a risco de explosão; • Utilização de alimentos com recipientes fechados (como, por exemplo, caixas e latas), se não forem adequadas para o objetivo.
	Risco residual de incêndio Este risco existe com: • Utilização com líquidos inflamáveis (como, por exemplo, álcool).

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Localização dos componentes principais

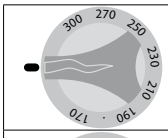
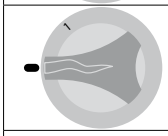
A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

1. Manípulo de acendimento e regulação de temperatura da chapa
2. Manípulo de acendimento e regulação de temperatura do forno
3. Indicador luminoso verde
4. Indicador luminoso amarelo
5. Chapa de cozimento
6. Vão de cozimento (forno)



Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos

A disposição das figuras é meramente indicativa e pode variar.

	Manípulo do termóstato (ELÉTRICO). Efetua duas diferentes funções: 1. Regulação da temperatura de funcionamento. 2. Ativação/Parada da fase de aquecimento.
	Manípulo de ligação (ELÉTRICA). Efetua uma função: 1. Ativação/Desativação da tensão elétrica no interior do circuito.
	Indicador luminoso amarelo (GÁS/ELÉTRICO): O indicador, quando presente, é subordinado ao uso do manípulo do termóstato. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de aquecimento.
	Indicador luminoso verde (GÁS/ELÉTRICO): O indicador é subordinado ao uso do manípulo de acendimento. A iluminação do indicador sinaliza uma fase de funcionamento.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Descrição das modalidades de parada

⚠	Nas condições de parada por anomalia de funcionamento e de emergência é obrigatório, em caso de perigo iminente, fechar todos os dispositivos de bloqueio das linhas de alimentação a montante da aparelhagem (Elétrica-hídrica-gás).
☞	O esquema ilustra os vários posicionamentos dos manípulos durante a parada de emergência (A1-B1-C1-D1-E1) e a parada durante uma fase da elaboração (A2-B2-C2-D2-E2).

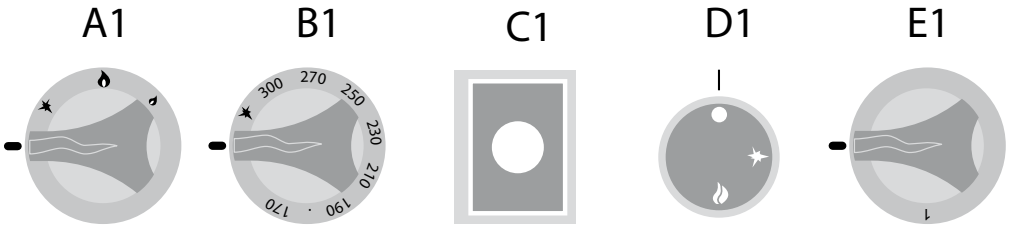
Paradas por anomalia de funcionamento

Termóstato de segurança
Fornecido de série nos seguintes modelos:
- Fritadeira (presente em todos os modelos)
- Churrasqueira (presente em todos os modelos)
- Marmita (presente em todos os modelos)
- Cozedor de massas (somente no modelo elétrico)
- Cozinha (presente em todos os modelos com forno elétrico)
- Grelhador de contacto presente em todos os modelos elétricos (somente para 900)
- Pedra lávica (não presente)
- Banho-Maria (não presente)
- Chapeira (somente para 900: presente em todos os modelos com forno a gás)

Parada: Em situações ou circunstâncias que possam ser perigosas, intervém o termóstato de segurança e para automaticamente a geração de calor. O ciclo de produção é interrompido à espera que seja removida a causa da anomalia.
Reinicialização: Depois de ter resolvido o inconveniente que gerou a ativação do termóstato de emergência, o operador técnico autorizado pode reinicializar o funcionamento da aparelhagem através de específicos comandos.

Parada de emergência

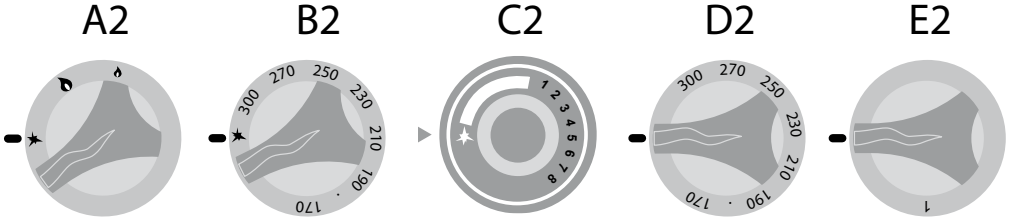
Em situações ou circunstâncias que podem ser perigosas, girar, de acordo com o modelo, o manípulo para a posição "Zero" (A-B-C-D-E-1). Modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos



Parada durante uma fase da elaboração

Em situações ou circunstâncias que necessitam a parada temporária da geração de calor, seguir as instruções abaixo:
- Aparelhagem a gás: Girar os manípulos para a posição piezoelétrica (A-B-C-2) e a chama piloto permanece em função enquanto o fluxo de gás do queimador interrompe-se.
- Aparelhagem elétrica: Girar os manípulos "D2-E2" para a posição "Zero" para parar a geração de calor

(Ver modalidade e função dos manípulos, teclas e indicadores luminosos).



O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

3. INSTRUÇÕES PARA O USO

Preparação para a primeira inicialização

	A aparelhagem na primeira inicialização, e após a parada prolongada, deve ser limpa cuidadosamente para eliminar qualquer tipo de resíduo de material estranho (ver "Manutenção ordinária").
	Limpeza para a primeira inicialização Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Remover manualmente a película de proteção de revestimento externo e limpar cuidadosamente todas as partes externas da aparelhagem. No final das operações descritas para a limpeza das partes externas, é necessário seguir as instruções em "Limpeza diária" (Ver Manutenção Ordinária).

Ativação diária

Procedimento:

1. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem.
2. Verificar o correto funcionamento do sistema de aspiração do local.
3. Inserir, se necessário, a ficha da aparelhagem na respectiva tomada de alimentação elétrica.
4. Abrir os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
5. Verificar se a descarga da água (se houver) está obstruída.
6. Efetuar as operações descritas em "Inicialização para a produção".

	No interior da rede de alimentação do gás (se for nunca for utilizada ou raramente usada) podem formar-se bolhas de ar e é indispensável predispor o sistema de modo a eliminar este inconveniente.
	Para liberar o ar dentro da tubagem basta abrir o fechamento de rede, girar, mantendo pressionado o manípulo da aparelhagem para a posição piezoelétrica, posicionar uma chama (fósforo ou semelhante) no piloto e aguardar o acendimento.
	Após terminar o procedimento de acendimento da chama piloto, girar o manípulo ao “máximo” por alguns segundos para estabilizar a chama. No final do procedimento, reposicionar o manípulo em “Zero” e, se necessário, fechar a comporta de rede.

Desconexão diária e prolongada.

Procedimento:

1. Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).
2. Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".
3. Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem (Ver Manutenção Ordinária).

	Em caso de inatividade prolongada, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação, como descrito no capítulo "Instruções para a limpeza" (Ver Manutenção Ordinária).

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Inicialização para a produção

	Antes de efetuar as operações ver "Ativação diária".
	Ao carregar e descarregar o produto da aparelhagem permanece o risco residual de queimaduras e, este risco, pode ocorrer em contacto acidental com: Plano de cozimento - vão do cozimento - recipientes ou material tratado.
	Adotar medidas adequadas de proteção individual. Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar.
	Os produtos a cozer devem ser colocados em específicos recipientes destinados para o cozimento e posicionados corretamente nas chapas e ou vão de cozimento do forno.
	Os recipientes destinados ao cozimento nas chapas devem possuir um diâmetro de Ø 200 a Ø 375 mm.

Ligar/Desligar

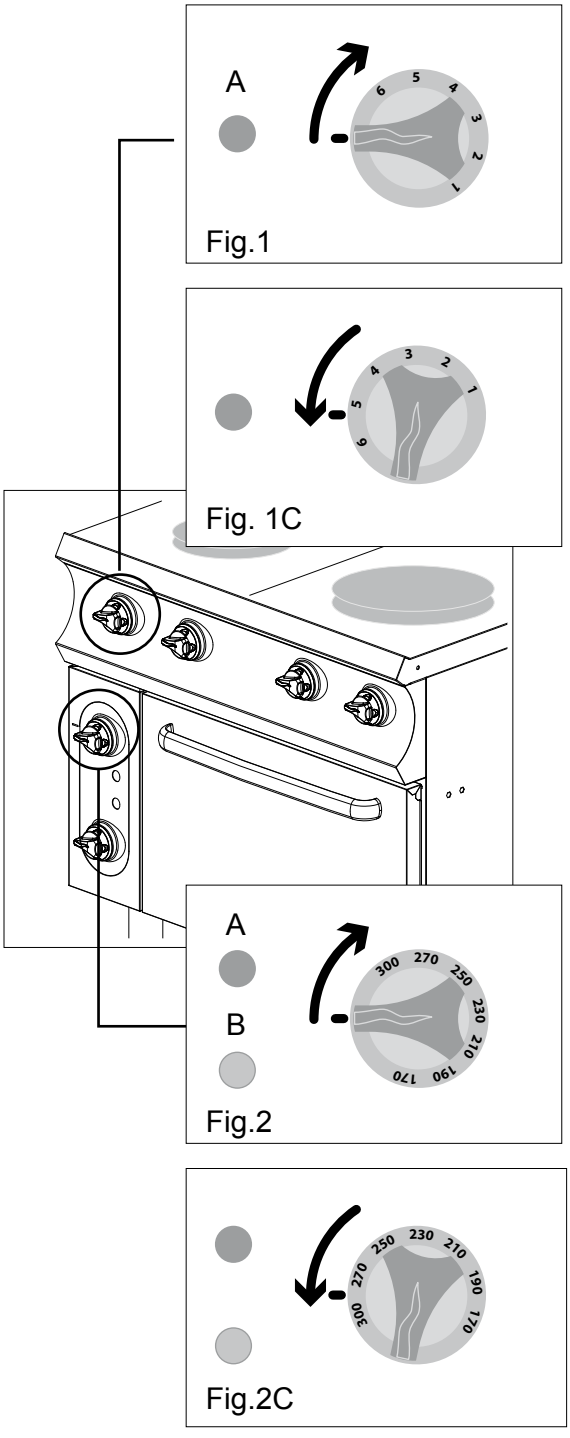
Para iniciar o procedimento de cozimento, é necessário seguir as instruções abaixo descritas:

1. Girar o manípulo na posição desejada para regular a temperatura de funcionamento (Fig. 1 CHAPAS -Fig. 2 FORNO).

2. A iluminação do indicador luminoso verde sinaliza a fase de funcionamento (Fig. 1-2 A)
   A iluminação do indicador amarelo sinaliza a fase de aquecimento (Fig. 2 B).

3. Girar o manípulo para a posição “Zero” (Fig. 1-2 C) para parar a geração de calor.

	A temperatura de funcionamento no forno é configurada através da rotação do manípulo do termóstato (Ver indicações situadas no próprio manípulo).
	A velocidade de aquecimento das chapas é configurada com a rotação do manípulo (da posição 0 para 6). A posição 6 é a máxima velocidade de aquecimento.



O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Carga-Descarga do produto

⚠	A quantidade de produto no interior do recipiente não deve ser superior a 3/4 da capacidade do próprio recipiente.
⚠	Os produtos a tratar em cozimento devem ser colocados nos devidos contentores fora da área da aparelhagem e posicionados corretamente no vão de cozimento (forno) e ou chapa de cozimento.

Colocar o recipiente no centro da chapa de cozimento (Fig. 3).

No final do processo de cozimento, retirar o recipiente da chapa e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

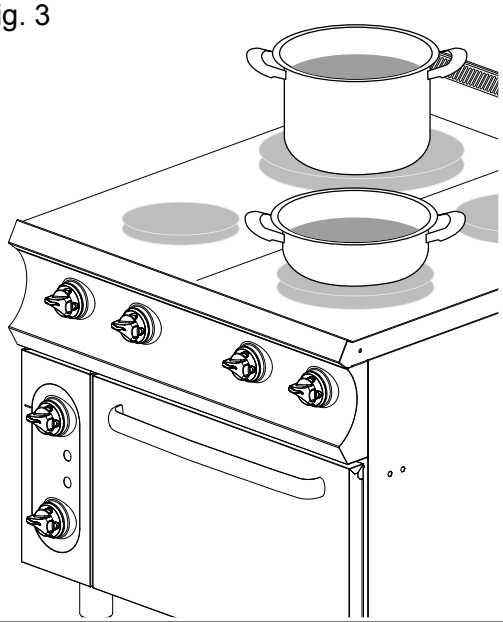
Para a carga do forno, é necessário abrir a porta do forno, colocar o recipiente no vão de cozimento, posicionando-o no centro da grelha (Fig. 4). Ao terminar a carga, fechar a porta do forno.

⚠	Abrir a porta, posicionando-se ao lado da aparelhagem para evitar fontes diretas de calor.

No final do processo de cozimento, retirar o produto e posicioná-lo em local previamente predisposto para a sua permanência.

Após terminar as operações de descarga do produto, carregar novamente ou efetuar as operações descritas em "Desativação".

Fig. 3



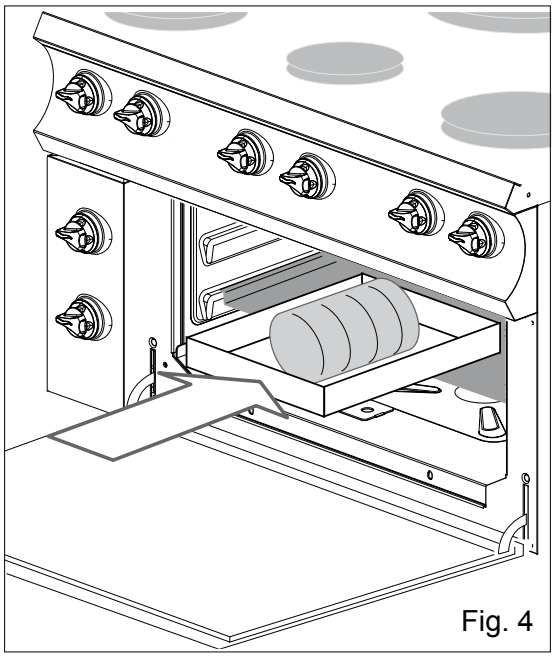


Fig. 4

Desativação

No final do ciclo de trabalho, girar os manípulos que se encontram na aparelhagem para o posicionamento “Zero”.

☞	A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos; ver capítulo: “Manutenção”.
⚠	Os indicadores luminosos, se houver, devem permanecer apagados no final de cada ciclo de trabalho.

Verificar o estado ideal de limpeza e higiene da aparelhagem; ver "Manutenção".

Fechar os cadeados de rede a montante da aparelhagem (gás - hídrica - elétrica).

Verificar se as torneiras de descarga (se houver) estão na posição "Fechado".

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Obrigações - Proibições - Conselhos - Prescrições

	Se a aparelhagem for conectada a uma chaminé, o tubo de descarga deve ser limpo, de acordo com o que foi previsto pelas disposições das normativas específicas do país (para ulteriores informações sobre o assunto, contactar o próprio instalador).
	Para que a aparelhagem esteja em condições técnicas perfeitas, é necessário que um técnico autorizado pelo serviço de assistência efetue, pelo menos uma vez por ano, a manutenção.
	É proibido que pessoas não autorizadas efetuem qualquer tipo de intervenção. É proibido que o operador heterogéneo efetue qualquer tipo de operação de competência técnica qualificada e autorizada.
	Sempre que for necessário ter acesso à área de cozimento é importante lembrar que há riscos de queimaduras. Portanto, é obrigatório adotar medidas de proteção individual adequadas.
	Excluir a alimentação elétrica a montante da aparelhagem sempre que for necessário operar em condições de segurança para efetuar operações ou intervenções de limpeza e de manutenção.
	Utilizar equipamento idóneo de proteção para as operações a efetuar. No tocante aos dispositivos de proteção individual, a Comunidade Europeia emanou as diretivas que os operadores devem seguir obrigatoriamente.
	A aparelhagem é utilizada para preparar produtos de uso alimentar portanto, manter a aparelhagem constantemente limpa, assim como todo o ambiente circunstante. A deterioração precoce da aparelhagem pode ser o resultado da falta de condições ideais e pode criar situações de perigo.
	Os resíduos de sujeira em acúmulo, nas proximidades das fontes de calor, podem incendiar-se durante o uso normal da aparelhagem e criar situações de perigo. A aparelhagem deve ser limpa regularmente e as incrustações e ou depósitos alimentares devem ser removidos.
	Com o decorrer do tempo, o efeito químico do sal e ou vinagre, ou outras substâncias ácidas durante o cozimento, podem gerar fenómenos de corrosão dentro do vão de cozimento. Após o ciclo de cozimento destas substâncias, lavar cuidadosamente a aparelhagem com detergente, enxaguá-la abundantemente e secar com cuidado.
	Prestar atenção para não danificar as superfícies de aço inox e, especialmente, evitar o uso de produtos corrosivos; não utilizar material abrasivo ou utensílios cortantes.
	O líquido detergente para a limpeza do vão para o cozimento deve possuir determinadas características químicas: pH superior a 12, sem cloluros/amoníaco, viscosidade e densidade semelhante à água. Usar produtos não agressivos para a limpeza externa e interna da aparelhagem (utilizar detergentes que normalmente são encontrados no comércio para a limpeza do aço, vidro e esmaltes).
	Ler atenciosamente as indicações presentes na etiqueta dos produtos utilizados, usar equipamento de proteção idóneo às operações a efetuar (ver meios de proteção indicados na etiqueta da confecção).
	Não limpar a aparelhagem utilizando jatos de água sob pressão e ou diretos. Enxaguar as superfícies com água potável e secá-las com um pano absorvente ou outro material não abrasivo.
	Em caso de inatividade prolongada, além de desconectar todas as linhas de alimentação, é necessário efetuar a limpeza cuidadosa de todas as partes internas e externas da aparelhagem.
	Antes de efetuar as operações de limpeza descritas a seguir, é obrigatório que o operador conheça todo o manual e leia o documento com atenção.
	Utilizar as disposições normativas em vigor para a eliminação dos detritos especiais.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Limpeza diária da chapa

Aplicar, através de um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do vão de cozimento e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a superfície.
Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos) o vão de cozimento com água potável.

Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo. Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza.

Os resíduos de humidade depositados na chapa (ou chapas) podem danificar a funcionalidade da aparelhagem e provocar o desgaste precoce da própria chapa.

Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 2/3 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver o procedimento parte 3, Instruções para o uso: Ligar/Desligar).

Limpeza diária do forno

Retirar, de acordo com a aparelhagem: Grelhas, torteiras ou outros objetos que podem ser retirados do vão de cozimento.
Aquecer o vão de cozimento por 20 minutos, aproximadamente.
Abrir a porta e deixar arrefecer o vão de cozimento por alguns segundos.

Aplicar, através de um vaporizador normal, o líquido detergente em toda a superfície do vão de cozimento e, manualmente, utilizando uma esponja não abrasiva, limpar cuidadosamente toda a superfície.
Após terminar as operações, enxaguar abundantemente (não utilizar jatos de água de pressão e ou diretos) o vão de cozimento com água potável.
Quando terminarem as operações descritas anteriormente, secar com cuidado o vão de cozimento com um pano não abrasivo.
Se necessário, repetir as operações acima descritas para o novo ciclo de limpeza.

Limpar com detergente e água potável também o material retirado anteriormente do vão de cozimento (grades, torteiras, cestos ou os outros objetos que podem ser retirados) enxaguá-los com cuidado e secar completamente antes de reposicioná-los no próprio alojamento.

Para eliminar os resíduos de humidade, é necessário terminar as operações de limpeza ordinária, ligar o aparelho e fazer com que funcione no mínimo por 20 minutos, aproximadamente, antes de desligá-lo (ver o procedimento parte 3, Instruções para o uso: Ligar/Desligar).

Limpeza para a desativação prolongada

Em caso de inatividade prolongada, é necessário efetuar todos os procedimentos descritos sobre a "Limpeza diária".
No final das operações, proteger as partes mais expostas aos fenómenos de oxidação como ilustrado a seguir.

- Utilizar água morna e com pouco sabão para a limpeza das partes.
- Enxaguar as peças cuidadosamente e não utilizar jatos de água sob pressão e ou diretos.
- Secar com cuidado todas as superfícies, utilizando material não abrasivo.
- Passar um pano não abrasivo com um pouco de óleo de vaselina em todas as superfícies de aço inox para criar um véu de proteção.

Em caso de aparelhagens com as portas e guarnições de borracha, deixar a porta entreaberta para a ventilação e colocar talco de proteção em todas as superfícies das guarnições de borracha.

Ventilar periodicamente as aparelhagens e os locais.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

4. MANUTENÇÃO ORDINÁRIA

Tabela resumida: Competências - intervenção - frequência

	Operador "heterogéneo" Pessoa autorizada e encarregada do funcionamento da aparelhagem, com as proteções ativas, capaz de efetuar funções simples.
	Operador "homogéneo" Operador treinado e autorizado a movimentar, transportar, instalar, manter, consertar e demolir a aparelhagem.

	OPERAÇÕES A EFETUAR	FREQUÊNCIA DAS OPERAÇÕES
	Limpeza para a primeira inicialização	No momento da chegada, após a instalação
	Limpeza da aparelhagem	Diária
	Limpeza das partes em contacto com os alimentos	Diária
	Limpeza da chaminé	Anual
	Controlo do termóstato	Anual
	Controlo do microinterruptor	Anual
	Controlo da válvula de segurança	Semestral
	Limpeza das chapas (cromadas, ferro fundido)	Diária

	Em caso de defeitos, o operador geral efetua uma pesquisa geral e, se for habilitado, remove as causas da anomalia e restabelece o correto funcionamento da aparelhagem.
	Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho, desconectá-lo da rede elétrica e fechar todas as torneiras de alimentação e, a seguir, contactar o serviço para os clientes.
	O manutentor técnico intervém se o operador geral não conseguir identificar a causa do problema ou se o funcionamento não for restabelecido corretamente, tornando necessárias as operações para as quais o operador geral não está habilitado.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Resolução de problemas

	Se a aparelhagem não funcionar corretamente tentar solucionar os problemas mais simples, com o auxílio desta tabela.

ANOMALIA	POSSÍVEL CAUSA	INTERVENÇÃO
Não é possível ligar o aparelho.	• O interruptor principal não está conectado. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.
A água não chega dentro do recipiente para cozinhar a massa.	• A comporta de rede da água está fechada.	• Abrir a comporta de rede da água.
A água do vão de cozimento não descarrega.	• A descarga está obstruída.	• Limpar o filtro da descarga. • Liberar a descarga dos eventuais resíduos.
As paredes internas do tanque estão recobertas de calcário.	• A água é muito dura, o suavizador terminou.	• Conectar a aparelhagem a um suavizador. • Regenerar o suavizador. • Descalcificar o vão do cozimento.
Há manchas no vão de cozimento.	• Qualidade da água. • Detergente de baixa qualidade. • Enxague insuficiente.	• Filtrar a água (ver suavizador). • Utilizar o detergente aconselhado. • Repetir o enxague.
A aparelhagem a gás não liga.	• Torneira do gás fechada. • Presença de ar na tubagem.	• Abrir a torneira do gás. • Repetir as operações de acendimento.
Os indicadores luminosos permanecem desligados.	• O interruptor principal não está conectado. • Disparou o diferencial ou o termomagnético.	• Inserir o interruptor principal. • Restabelecer o diferencial ou o termomagnético.

	Se não for possível resolver a causa do problema, desligar o aparelho e fechar todas as torneiras de alimentação e, a seguir, contactar o serviço para os clientes.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

Desativação e eliminação da aparelhagem

	OBRIGAÇÃO DE ELIMINAR OS MATERIAIS SEGUINDO OS PROCEDIMENTOS LEGISLATIVOS EM VIGOR NO PAÍS ONDE A APARELHAGEM FOR ELIMINADA.

Nos termos das DIRETIVAS 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, referentes à redução do uso de substâncias perigosas nas aparelhagens elétricas e eletrónicas, além da eliminação de detritos. O símbolo do bidão barrado presente na aparelhagem ou na confecção indica que o produto deve ser recolhido separadamente dos outros detritos no final de sua vida útil.
O recolhimento diferenciado da presente aparelhagem é organizada e controlada pelo produtor, no final da vida útil do aparelho. O usuário que desejar eliminar a presente aparelhagem deve contactar o fabricante e seguir o esquema adotado pelo mesmo para a recolha separada da aparelhagem no final de sua vida útil. A recolha diferenciada adequada para a ativação sucessiva da aparelhagem entregue à reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o ambiente contribui para evitar possíveis efeitos negativos no próprio ambiente e para a saúde, favorecendo a reutilização e ou reciclagem dos materiais com os quais a aparelhagem é composta. A eliminação abusiva do produto efetuada pelo detentor comporta a aplicação das sanções administrativas previstas pela normativa em vigor.

	A desativação e a eliminação da aparelhagem devem ser efetuadas por pessoas especializadas.

Eliminação de detritos

	Durante o uso e a manutenção, evitar dispersar no ambiente produtos poluentes (óleos, gorduras, etc) e efetuar a recolha diferencial em função da composição dos diversos materiais e no respeito das leis em vigor sobre o assunto.

A eliminação abusiva dos detritos é punida com sanções reguladas pelas leis em vigor no território onde for efetuada a infração.

O PRESENTE MANUAL É PROPRIEDADE DO FABRICANTE E É PROIBIDO REPRODUZÍ-LO TOTAL OU PARCIALMENTE.

KUCHENKA - TYLKO Z PŁYTĄ

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

PODSUMOWANIE

0. IDENTYFIKACJA DOKUMENTU

0.1 RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp - Cel dokumentu - Jak czytać dokument

Przechowanie dokumentu - Odbiorcy - Program szkolenia operatorów

Przygotowania ze strony klienta - Zawartość dostawy - Przewidziane zastosowanie

Graniczne dozwolone warunki funkcjonowania i otoczenia

Próba techniczna i gwarancja

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wstęp - Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

Wskazania odnośnie ryzyka szczątkowego

Tryb operacyjny do zapachu gazu w otoczeniu

3. INSTRUKCJE OBSŁUGI

Pozycja głównych komponentów

Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

- Opis sposobów zatrzymania
- Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania
- Zatrzymanie awaryjne
- Zatrzymanie podczas pracy

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

- Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu

Rozruch codzienny

Codzienne i długotrwałe wyłączenie

Uruchomienie do produkcji

- Włączania
- Załadunek-Wyładunek produktu
- Wyłączanie

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

- Czyszczenie codzienne
- Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

Rozwiązywanie problemów

5. USUWANIE

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia

- Usuwanie odpadów

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Wstęp

Niniejszy dokument został sporządzony przez producenta w jego własnym języku (włoski). Informacje zawarte w niniejszym dokumencie odnoszą się wyłącznie do operatora upoważnionego do zastosowania danego urządzenia.
Operatorzy muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Szczególne zalecenia odnośnie bezpieczeństwa (Obowiązek-Zakaz-Niebezpieczeństwo) znajdują się w specjalnym rozdziale omawianego tematu. Niniejszego dokumentu nie można pokazywać stronom trzecim bez pisemnej autoryzacji producenta. Tekstu nie można użyć w innych wydrukach bez pisemnej autoryzacji producenta. Zastosowanie: Figur/ Obrazów/Rysunków/Schematów w dokumencie jest czysto wskazujące i może ulec zmianie. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Cel dokumentu

Wszelkie współdziałanie operatora i urządzenia w całym cyklu życiowym urządzenia zostało uważnie przeanalizowane zarówno podczas projektowania jak i przy sporządzaniu niniejszego dokumentu. Mamy więc nadzieję, że taka dokumentacja może ułatwić zachowanie charakterystyki urządzenia. Stosując się ściśle do wprowadzonych zaleceń, ryzyko wypadków przy pracy i/lub szkód materialnych jest ograniczone.

Jak czytać dokument

Dokument podzielony jest na rozdziały, które są tematycznym zbiorem wszystkich informacji koniecznych do stosowania urządzeń bez żadnego ryzyka. W każdym rozdziale istnieje podział na paragrafy, każdy paragraf może zawierać wypunktowanie z tytułem i podtytułem oraz opis.

Przechowanie dokumentu

Niniejszy dokument stanowi integralną część początkowej dostawy, dlatego też należy go przechować i odpowiednio z niego korzystać przez cały okres życia urządzenia.

Odbiorcy

Niniejszy dokument został przygotowany do wyłącznego użycia przez operatora “Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).

Program szkolenia operatorów

Na wyraźną prośbę użytkownika, możliwe jest przeprowadzenie kursu szkoleniowego dla operatorów wyznaczonych do obsługi urządzenia, w sposób opisany w potwierdzeniu zamówienia.
Na podstawie takiej prośby, odbędą się kursy szkoleniowe w zakładzie producenta lub użytkownika dla:
• Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji elektrycznej/elektronicznej (Wyspecjalizowany technik).
• Operatora jednorodnego wyznaczonego do konserwacji mechanicznej (Technik wyspecjalizowany).
• Operatora jednorodnego wyznaczonego do prostej obsługi (Obsługujący - Użytkownik końcowy).

Przygotowania ze strony klienta

O ile w umowie nie wskazano inaczej, klient zazwyczaj odpowiedzialny jest za:
• przygotowanie pomieszczeń (wraz z pracami murarskimi, fundamentami lub ewentualnie wymaganą kanalizacją);
• idealnie wyrównana posadzka antypoślizgowa bez nierówności;
• przygotowanie miejsca montażu i montaż samego urządzenia zgodnie z wartościami wskazanymi w układzie (plan fundamentów);
• przygotowanie dodatkowych jednostek odpowiednich do wymogów instalacji (sieć elektryczna, sieć wodna, sieć gazowa, sieć spustowa);
• przygotowanie instalacji elektrycznej zgodnie z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
• odpowiednie oświetlenie, zgodne z normami obowiązującymi w miejscu montażu;
• ewentualne urządzenia zabezpieczające przed i za linią zasilania energią (wyłączniki różnicowe, instalacje ekwipotencjalnego uziemienia, zawory bezpieczeństwa, itd.) przewidziane przez obowiązujące w kraju montażu, przepisy;
• instalację uziemienia zgodną z obowiązującymi przepisami;
• przygotowanie, w razie konieczności (patrz wytyczne techniczne), instalacji do zmiękczenia wody.

Zawartość dostawy

• Urządzenie
• Pokrywa/Pokrywy
• Metalowy Kosz/Metalowe Kosze
• Siatka podtrzymująca kosz
• Rury i/lub kable do podłączenia do źródeł energii (tylko w przewidzianych przypadkach wskazanych w zleceniu pracy).
W zależności od zamówienia, zawartość dostawy może ulec zmianie.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

1. INFORMACJE DLA UŻYTKOWNIKÓW

Przewidziane zastosowanie

Zastosowanie urządzenia omawianego w niniejszej dokumentacji należy uznać za “Prawidłowe Zastosowanie”, jeżeli przeznaczone do obróbki w celu gotowania lub regeneracji artykułów przeznaczonych do zastosowania spożywczego, wszelkie inne zastosowanie należy uznać za “Nieprawidłowe Zastosowanie”, wskutek tego - niebezpieczne. Z urządzenia należy korzystać w przewidzianym zakresie zadeklarowanym w umowie oraz w zakresie limitów objętości zaleconych i wskazanych w odpowiednich paragrafach.

Dozwolone warunki funkcjonowania

Urządzenie zaprojektowano wyłącznie do funkcjonowania w zaleconych pomieszczeniach, w zakresie zaleconych limitów technicznych i zaleconej objętości. Aby uzyskać optymalne funkcjonowanie w bezpiecznych warunkach, należy zastosować się do następujących zaleceń.

Montaż urządzenia należy wykonać w odpowiednim pomieszczeniu, czyli takim, który umożliwi normalne czynności obsługi i konserwacji zwyczajnej i nadzwyczajnej. Z tego względu należy przygotować odpowiednie miejsce w celu wykonania interwencji konserwacyjnych tak, aby nie naruszyć bezpieczeństwa operatora.

Ponadto, pomieszczenie musi posiadać cechy wymagane do montażu:

- temperatura otoczenia w pomieszczeniu musi być > + 5°C;
- maksymalna wilgotność względna: 80%;
- minimalna temperatura wody chłodzenia > + 10 °C;
- posadzka musi być antypoślizgowa a pozycja urządzenia musi być idealnie pozioma;
- pomieszczenie musi posiadać instalację wentylacyjną i oświetleniową, jak zalecono w przepisach obowiązujących w kraju użytkownika;
- pomieszczenie musi być zaopatrzone w odpływ wody szarej i musi dysponować wyłącznikami i zasuwami lokującymi, które w razie konieczności odłączą wszelki rodzaj zasilania przed urządzeniem;
- Ściany przy urządzeniu muszą być ognioodporne i/lub odizolowane od możliwych źródeł ciepła.

Próba techniczna i gwarancja

Próba techniczna: urządzenie zostało poddane przez producenta próbie technicznej podczas montażu w zakładzie produkcyjnym. Wszystkie certyfikaty odnośnie wykonanej próbie technicznej zostaną wręczone klientowi.

Gwarancja: urządzenie objęte jest gwarancją na okres 12 miesięcy, zgodnie z wytycznymi w umowie sprzedaży. Jeżeli w okresie ważności, dojdzie do wadliwego funkcjonowania lub uszkodzenia części urządzenia w przypadkach objętych gwarancją, po odpowiednich kontrolach przeprowadzi się naprawę lub dokona się wymiany wadliwych części.

Wadliwe części na gwarancji zostaną naprawione lub wymienione bezpłatnie. Klient ponosi koszty transportu i/lub wysyłki, jak również koszty podróży w obie strony dotyczące interwencji techników producenta w siedzibie klienta.

Koszty robocizny dotyczące interwencji techników producenta w siedzibie klienta, usunięcia wad na gwarancji ponosi producent, z wyjątkiem przypadków, w których typ wady pozwala na łatwe usunięcie jej na miejscu przez klienta.

Gwarancją nieobjęte są żadne narzędzia i materiały zużywalne, ewentualnie dostarczone przez producenta razem z urządzeniami.

Producent ponosi odpowiedzialność za urządzenie w jego oryginalnej konfiguracji.

Producent uchyla się od wszelkie odpowiedzialności za nieprawidłowe zastosowanie urządzenia, za szkody spowodowane czynnościami nieuwzględnionymi w niniejszej instrukcji lub nieupoważnionymi uprzednio przez samego producenta.

Gwarancja traci ważność, gdy:

• Uszkodzenia spowodowane transportem i/lub przemieszczaniem, w razie zajścia takiego zdarzenia, o których klient musi poinformować sprzedawcę i przewoźnika faksem lub listem poleconym za potwierdzeniem odbioru i opisać zajście na kopiach dokumentów przewozowych. Technik wyspecjalizowany w montażu urządzenia oceni na podstawie szkody, czy może dojść do zainstalowania.

Ponadto gwarancja traci ważność, w razie:

• Uszkodzeń spowodowanych błędnym montażem.
• Uszkodzeń spowodowanych zużyciem części z powodu nieprawidłowego zastosowania.
• Uszkodzeń spowodowanych zastosowaniem niezaleconych lub nieoryginalnych części wymiennych.
• Uszkodzeń spowodowanych błędną konserwacją i/lub uszkodzeniami spowodowanymi brakiem konserwacji.
• Uszkodzeń spowodowanych brakiem zastosowania się do procedur zaleconych w niniejszym dokumencie.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wstęp

	Instrukcja zastosowania została przygotowana dla “Niejednorodnego” (Operator o ograniczonych kompetencjach i zadaniach). Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi osłonami i będąca w stanie wykonać zadania konserwacji zwyczajnej (Czyszczenie urządzenia).
	Operatorzy korzystający z urządzenia muszą być przeszkoleni pod kątem wszystkich aspektów dotyczących funkcjonowania i bezpieczeństwa. Muszą więc pracować w odpowiedni sposób i korzystając z odpowiednich narzędzi, zgodnie z wymaganymi zasadami bezpieczeństwa.
	Informacje zawarte w niniejszym dokumencie nie uwzględniają transportu, montażu i konserwacji nadzwyczajnej, które muszą wykonać technicy wyspecjalizowani w rodzaju interwencji do zastosowania.
	Operator “Niejednorodny”, odbiorca niniejszej dokumentacji może obsługiwać urządzenie dopiero, gdy wyznaczony technik zakończył montaż (transport, podłączenia elektryczne, wodne i gazowe oraz spustowe).
	Niniejszy dokument nie odnosi się do informacji o modyfikacjach lub zmianach niniejszych urządzeń. Producent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian bez konieczności informowania o tym.

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Po dostawie, należy otworzyć opakowanie urządzenia i sprawdzić, czy żaden element wyposażenia nie uległ zniszczeniu podczas transportu. W razie szkód, należy bezzwłocznie poinformować przewoźnika o zajściu i nie instalować urządzenia. Aby poinformować o znalezionym problemie, należy zwrócić się do wykwalifikowanego i upoważnionego personelu. Producent uchyla się od odpowiedzialności za szkody spowodowane podczas transportu.
	Nieupoważnionym osobom zabrania się wykonywania wszelkich interwencji. Zakaz wykonywania wszelkich interwencji bez uprzedniego przeczytania całej dokumentacji.
	Przeczytać instrukcje przed wykonaniem wszelkiej czynności.
	Odłączyć wszystkie źródła zasilania (elektryczne - gazowe - wodne) przed urządzeniem za każdym razem, gdy istnieje konieczność pracy w bezpiecznych warunkach.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy musza się obowiązkowo zastosować.
	Przy urządzeniu nie wolno zostawiać łatwopalnych przedmiotów lub materiałów.
	Należy wdrożyć przepisy obowiązujące odnośnie usuwania odpadów specjalnych.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: powierzchniami, blaszkami, używanym materiałem.
	Zbiorników do gotowania używać tak, aby podczas przygotowywania produktu, operator mógł je dobrze widzieć. Zbiorniki z płynami, mogą się przepełnić podczas gotowania doprowadzając do niebezpiecznej sytuacji.
	Brak higieny urządzenia prowadzi do przedwczesnego pogorszenia jego stanu; taki stan wpływa na jego funkcjonowanie i może doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Surowo zabrania się naruszania integralności lub usuwania tabliczek i piktogramów na urządzeniu.
	Niniejszy dokument należy przechować starannie, aby był on zawsze dostępny dla wszystkich użytkowników urządzenia, którzy w razie konieczności mogą z niego skorzystać.
	Sterowanie urządzenia można uruchomić wyłącznie dłońmi. Szkody wskutek szpiczastych, zaostrzonych lub podobnych przedmiotów doprowadzą do utraty wszelkiej gwarancji.
	Aby zmniejszyć niebezpieczeństwo wstrząsów i pożarów, nie podłączać ani odłączać jednostki mokrymi dłońmi.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

2. OGÓLNE INFORMACJE ODNOŚNIE BEZPIECZEŃSTWA

Wskazanie odnośnie ryzyka szczątkowego

Pomimo wdrożenia zasad “dobrej praktyki produkcyjnej” i przepisów regulujących produkcję i handel produktem, pozostaje obecne “ryzyko szczątkowe”, które ze względu na sam rodzaj urządzenia nie jest możliwe do usunięcia. Takie ryzyko obejmuje:

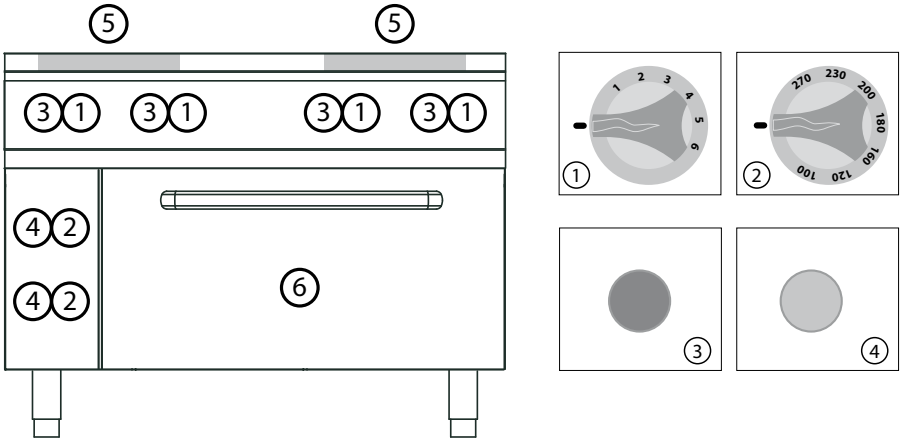
	Ryzyko szczątkowe porażenia prądem elektrycznym: Takie ryzyko jest obecne, gdy należy interweniować na urządzeniach elektrycznych i/lub elektronicznych pod napięciem.
	Ryzyko szczątkowe oparzenia: Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z gorącymi materiałami.
	Ryzyko szczątkowe z powodu oparzenia przy wylaniu się materiału Takie ryzyko jest obecne w razie przypadkowego kontaktu z wyjściem gorących materiałów. Pojemniki zbyt pełne płynów, i/lub ciał stałych, które na etapie podgrzewania zmieniają formę (przechodząc ze stanu stałego w płynny) - stosowane nieprawidłowo mogą stać się przyczyną oparzeń. Przy pracy, używane zbiorniki muszą być umieszczone na łatwo widocznych płaszczyznach.
	Ryzyko szczątkowe wybuchu Takie ryzyko związane jest z: • obecnością zapachu gazu w otoczeniu; • zastosowaniem urządzenia w atmosferze zawierającej substancje zagrożone wybuchem; • zastosowaniem artykułów spożywczych w zamkniętych pojemnikach (jak na przykład puszki i pudełka), jeżeli nie nadają się do tego celu;
	Ryzyko szczątkowe pożaru Takie ryzyko związane jest z: • zastosowaniem łatwopalnych płynów (jak na przykład alkohol).

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Pozycja głównych komponentów

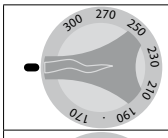
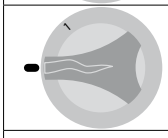
Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

1. Pokrętło włączania i regulacji temperatury płyty
2. Pokrętło włączania i regulacji temperatury pieca
3. Podświetlany zielony wskaźnik
4. Podświetlany żółty wskaźnik
5. Płyta bezpośredniego smażenia
6. Wnęka do pieczenia (Piekarnik).



Tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników

Rozmieszczenie rysunków jest czysto wskazujące i może ulec zmianie.

	Pokrętło termostatu (ELEKTRYCZNY). Spełnia dwie funkcje: 1. Regulacja temperatury roboczej. 2. Uruchomienie/Zatrzymanie etapu podgrzewania.
	Pokrętło włączenia (ELEKTRYCZNY). Wykonuje jedną funkcję: 1. Uruchomienie/Zatrzymanie napięcia elektrycznego w obwodzie.
	Podświetlany żółty wskaźnik (GAZOWY/ELEKTRYCZNY): Wskaźnik, gdy obecny, podlega zastosowaniu pokrętła termostatu. Światło wskaźnika wskazuje etap podgrzewania.
	Podświetlany zielony wskaźnik (GAZOWY/ELEKTRYCZNY): Wskaźnik podlega zastosowaniu pokrętła włączenia. Światło wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Opis sposobów zatrzymania

	W warunkach zatrzymania z powodu nieprawidłowości w funkcjonowaniu i awaryjnego, w razie bezpośrednio grożącego niebezpieczeństwa, należy koniecznie zamknąć wszystkie urządzenia blokujące linie zasilania przed urządzeniem (Elektryczna - Wodna - Gazowa).
	Rysunek przedstawia różne pozycje, które przyjmują pokrętła podczas zatrzymania awaryjnego (A1-B1-C1-D1-E1) i zatrzymania podczas etapu pracy (A2-B2-C2-D2-E2).

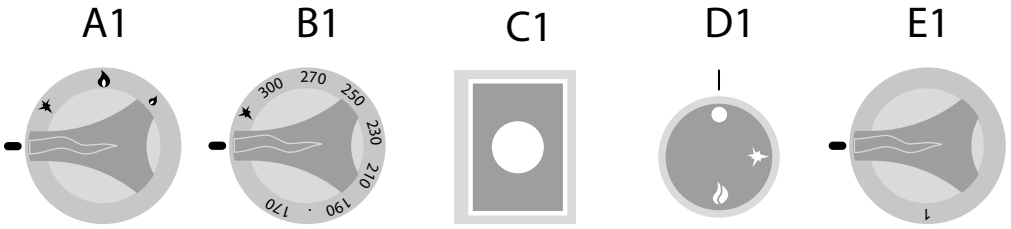
Zatrzymanie z powodu nieprawidłowości funkcjonowania

Termostat bezpieczeństwa
Wyposażenie seryjne następujących modeli:
- Frytkownica (na wszystkich modelach)
- Patelnia (na wszystkich modelach)
- Garnek (na wszystkich modelach)
- Zbiornik do gotowania makaronu (tylko na modelu Elektrycznym)
- Kuchenka (na wszystkich modelach z piekarnikiem elektrycznym)
- Frytop na wszystkich modelach elektrycznych (tylko dla 900)Lawa wulkaniczna (nieobecny)
- Bemar (nieobecny)
- Płyta (tylko dla 900: na wszystkich modelach z piekarnikiem gazowym)

Zatrzymanie: W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać sie niebezpiecznymi, termostat bezpieczeństwa interweniuje i automatycznie zatrzymuje wytwarzanie ciepła. Cykl produkcyjny jest przerywany w oczekiwaniu na usunięcie przyczyny nieprawidłowości.
Ponowne uruchomienie: Po rozwiązaniu problemu, który doprowadził do uruchomienia termostatu bezpieczeństwa, upoważniony operator techniczny może uruchomić urządzenie za pomocą specjalnego sterowania.

Zatrzymanie awaryjne

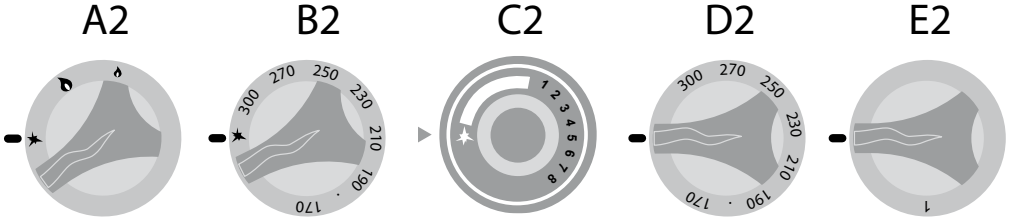
W sytuacjach lub okolicznościach mogących okazać sie niebezpiecznymi, w zależności od modelu przekręcić pokrętło na pozycję “Zero” (A-B-C-D-E-1). Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników.



Zatrzymanie podczas pracy

W sytuacjach lub okolicznościach wymagających czasowego zatrzymania wytwarzania ciepła, należy:
- Urządzenie Gazowe: Przekręcić pokrętło na pozycję piezoelektryczną (A-B-C-2), płomień startowy pozostaje, natomiast przerywa się dopływa gazu do palnika.
- Urządzenie Elektryczne: Przekręcić pokrętła “D2-E2” do pozycji “Zero”, aby zatrzymać wytwarzanie ciepła.

(Patrz tryb i funkcja pokręteł, przycisków i podświetlanych wskaźników).



NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Rozruch przy pierwszym uruchomieniu

	Przy pierwszym uruchomieniu i po długim okresie przestoju urządzenia, należy je dokładnie umyć, aby usunąć wszelki materiał obcy (Patrz Konserwacja Zwyczajna).
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Należy ręcznie usunąć folię ochronną z zewnętrznego pokrycia i dokładnie wyczyścić wszystkie zewnętrzne części urządzenia. Po zakończeniu czynności opisach przy czyszczeniu zewnętrznych części, należy wykonać, co opisano w “Czyszczeniu Codziennym” (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

Rozruch codzienny

Procedura:

1. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny.
2. Sprawdzić prawidłowe funkcjonowanie systemu zasysania w pomieszczeniu.
3. W razie konieczności włożyć wtyczkę urządzenia do specjalnego gniazdka zasilania elektrycznego.
4. Otworzyć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
5. Sprawdzić, czy wylot wody (jeżeli obecny) nie jest zablokowany.
6. Wykonać czynności opisane w “Uruchomienie do produkcji”.

	W sieci zasilania gazowego (jeżeli nigdy nie używana lub rzadko) mogą utworzyć się pęcherze powietrza, niezbędne jest przygotowanie urządzenia do wydalenia ich.
	Aby odpowietrzyć rury, wystarczy otworzyć zamknięcie sieci, przekręcić przytrzymując pokrętło urządzenia na pozycji piezoelektrycznej, dostarczyć płomień (zapałka lub inny) na płomieniu startowym i poczekać na zapalenie się.
	Po zapaleniu płomienia startowego, przekręcić na kilka sekund pokrętło do pozycji “maksymalny”, aby ustabilizować płomień. Po zakończeniu, ustawić pokrętło na pozycji “Zero” i w razie konieczności, zamknąć zasuwę sieci.

Codzienne i długotrwałe wyłączenie

Procedura:

1. Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).
2. Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji “Zamknięty”.
3. Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny. (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

	W razie długotrwałego wyłączenia, należy zabezpieczyć części najbardziej narażone na utlenianie, jak opisano w specjalnym rozdziale (Patrz Konserwacja Zwyczajna).

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Uruchomienie do produkcji

	Przed przystąpieniem do czynności, patrz “Rozruch codzienny”.
	Podczas ładowania i wyładowania produktu z urządzenia, pozostaje ryzyko szczątkowe oparzenia; takie ryzyko może pojawić się podczas przypadkowego kontaktu z: blatem do gotowania - wnęką do pieczenia - zbiornikami lub przygotowywanym materiałem.
	Zastosować odpowiednie środki ochrony indywidualnej. Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania.
	Produkty do przygotowania należy umieścić w odpowiednich pojemnikach wyznaczonych do pieczenia i ustawić prawidłowo na płytach i/lub we wnęce do pieczenia.
	Średnica pojemników do gotowania/pieczenia na płytach musi wynosić od Ø 200 do Ø 375 mm.

Włączanie/Wyłączanie

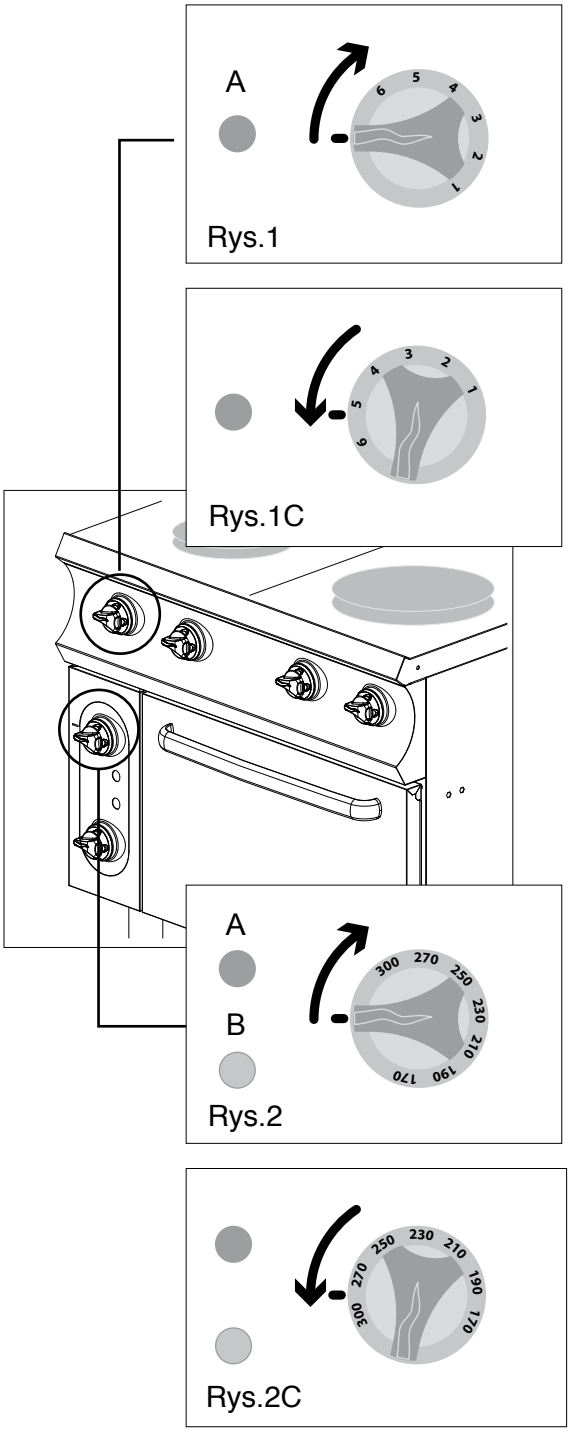
Aby rozpocząć procedurę gotowania/pieczenia, należy:

1. Przekręcić pokrętło do żądanej pozycji, aby wyregulować temperaturę roboczą (Rys. 1 PŁYTY -Rys. 2 PIEC).

2. Światło zielonego wskaźnika wskazuje etap funkcjonowania (Rys. 1-2 A)
   Światło żółtego wskaźnika wskazuje etap podgrzewania (Rys.2 B).

3. Przekręcić pokrętło na pozycję “Zero” (Rys. 1-2 C), aby zatrzymać wytwarzanie ciepła.

	Temperatura robocza na piecu ustawiana jest przekręceniem pokrętła termostatu. (Patrz wskazówki na pokrętle).
	Prędkość podgrzewania płyt ustawiana jest przekręcając pokrętło (Pozycja od 0 do 6). Pozycja 6 to maksymalna prędkość podgrzewania.



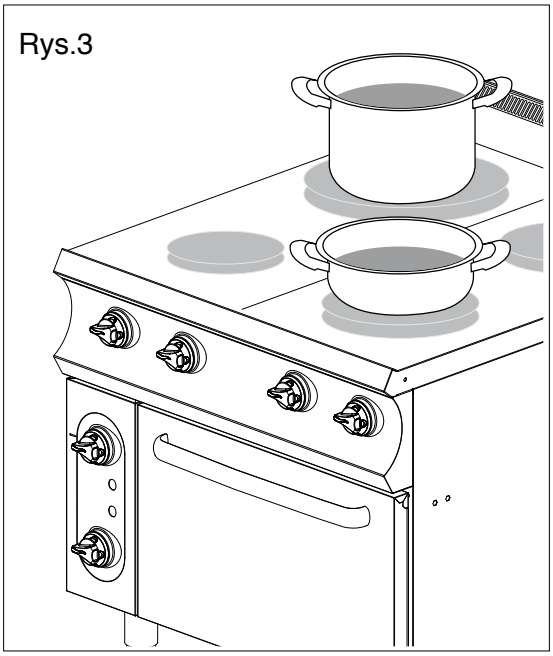
NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Załadunek-Wyładunek produktu

⚠	Ilość produktu w pojemniku nie może przekroczyć 3/4 pojemności pojemnika.
⚠	Przygotowywane produkty należy umieścić w specjalnych pojemnikach poza urządzeniem i prawidłowo umieszczone we wnęce do pieczenia (piec) i/lub na płytach.

Umieścić pojemnik na środku płyty (Rys. 3).

Rys.3



Po zakończeniu gotowania/pieczenia, zdjąć pojemnik z płyty umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.

Aby załadować piec, należy otworzyć drzwi piekarnika, pojemnik umieścić we wnęce do pieczenia ustawiając go na środku kratki (Rys. 4). Po włożeniu, zamknąć drzwi pieca.

⚠	Otworzyć drzwi ustawiając się z boku urządzenia, aby uniknąć bezpośrednich źródeł ciepła.

Po zakończeniu pieczenia, wyjąć pojemnik umieszczając go w uprzednio przygotowanym do tego celu miejscu.

Po wyjęciu produktu, ponownie załadować piec lub postąpić wg czynności opisanych w “Wyłączanie”.

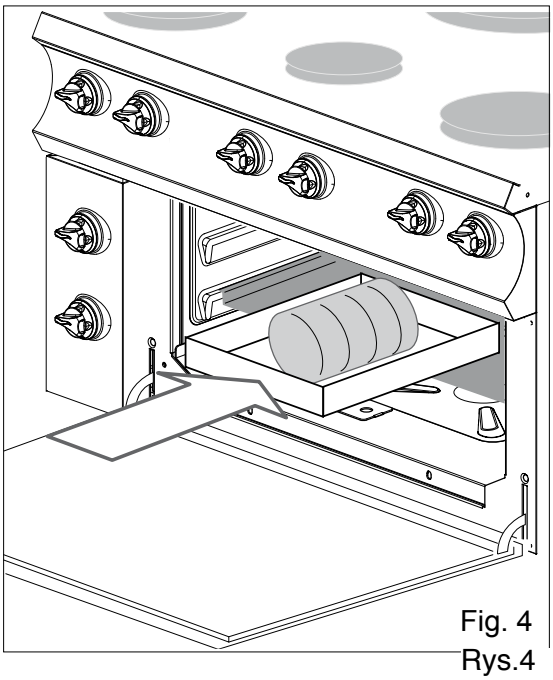


Fig. 4
Rys.4

Wyłączanie

Po zakończeniu cyklu pracy, przekręcić pokrętła na urządzeniu do pozycji “Zero”.

☞	Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze, jak w rozdziale: “Konserwacja”.
⚠	Po każdym zakończonym cyklu pracy, podświetlane wskaźniki muszą być zgaszone.

Sprawdzić, czy stan czystości i higieny urządzenia jest idealny, patrz “Konserwacja”.

Zamknąć zamknięcia sieci na kłódki, przed urządzeniem (Gazowa - Wodna - Elektryczna).

Sprawdzić, czy kurki wylotowe (jeżeli obecne) są na pozycji “Zamknięty”.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

4. KONSERWACJA ZWYCZAJNA

Obowiązki - Zakazy - Porady - Zalecenia

	Jeżeli urządzenie podłączone jest do komina, rurę spustową należy wyczyścić zgodnie z przepisami w danym zakresie, obowiązującymi w kraju (odnośnie danych informacji, należy skontaktować się z własnym instalatorem).
	Aby upewnić się, że stan techniczny urządzenia jest idealny, przynajmniej raz w roku należy poddać je konserwacji zleconej technikowi upoważnionemu przez serwis techniczny.
	Nieupoważnionym osobom zabrania się wykonywania wszelkich interwencji. Operatorowi niejednorodnemu zabrania się wykonywania wszelkiego rodzaju czynności leżącej w zakresie wykwalifikowanej i upoważnionej kompetencji technicznej.
	W razie konieczności dostępu do strefy gotowania należy pamiętać o ryzyku oparzenia. Obowiązuje więc zastosowanie odpowiednich środków ochrony indywidualnej.
	Zasilanie elektryczne przed urządzeniem należy wyłączyć za każdym razem podczas konieczności bezpiecznej pracy, aby wykonać czynności lub interwencje związane z czyszczeniem i konserwacją.
	Założyć środki ochrony indywidualnej odpowiednie do czynności do wykonania. Odnośnie środków ochrony indywidualnej, Wspólnota Europejska wydała dyrektywy, do których operatorzy musza się obowiązkowo zastosować.
	Urządzenie używane jest do przygotowywania artykułów spożywczych; zarówno urządzenie jak i jego otoczenie muszą być zawsze czyste. Brak zachowania optymalnych warunków higienicznych może stać się przyczyną przedwczesnego pogorszenia stanu urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
	Pozostałości brudu przy źródłach ciepła mogą zapalić się podczas normalnego używania urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji. Urządzenie należy regularnie oczyścić i usunąć wszelki osad i/lub pozostałości spożywcze.
	Chemiczny efekt soli i/lub octu czy innych kwaśnych substancji, wraz z upływem czasu mogą doprowadzić wewnątrz zbiornika do gotowania do zjawisk korozji. Po zakończeniu cyklu z takimi substancjami, urządzenie należy dokładnie umyć detergentem, obficie opłukać wodą i uważnie osuszyć.
	Należy uważać na powierzchnie ze stali inox, aby ich nie uszkodzić, a szczególnie należy unikać kontaktu z produktami korodującymi; nie należy używać materiału ściernego czy ostrych narzędzi.
	Detergent do czyszczenia zbiornika do gotowania musi mieć określone cechy chemiczne: pH większe niż 12, bez chlorków/amoniaku, o lepkości i gęstości podobnej do wody. Do zewnętrznego i wewnętrznego czyszczenia urządzenia używać nieagresywnych produktów (używać detergentów w handlu zalecanych do czyszczenia stali, szkła, emalii).
	Należy uważnie przeczytać zalecenia na etykiecie używanych produktów, stosować sprzęt ochronny odpowiedni do czynności do wykonania (patrz środki ochronne na etykiecie opakowania).
	Urządzenia nie można czyścić strumieniem wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednim. Powierzchnie należy przepłukać pitną wodą i osuszyć je chłonną szmatką lub innym miękkim materiałem.
	W razie długotrwałego użycia, poza odłączeniem wszystkich linii zasilających, należy dokładnie oczyścić wszystkie wewnętrzne i zewnętrzne części urządzenia.
	Przed wykonaniem wszelkiej czynności czyszczenia opisanej poniżej, operator musi przeczytać cały dokument.
	Należy wdrożyć wytyczne z przepisów odnośnie usuwania odpadów.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Czyszczenie codzienne płyty

Rozpylić detergent na całej powierzchni zbiornika do pieczenia i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.
Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie pitna wodą (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich).

Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie wnękę do pieczenia miękką szmatką. Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Pozostałości wilgoci na płycie/-ach mogą uszkodzić urządzenie doprowadzając do przedwczesnego zużycia płyt.

Aby usunąć wilgoć, po zakończeniu zwyczajnych czynności czyszczenia, włączyć urządzenie i doprowadzić do jego funkcjonowania przez około 2/3' przed wyłączeniem go (patrz procedura część 3 Instrukcje obsługi: Włączanie/Wyłączanie).

Codzienne czyszczenie pieca

Wyjąć zależnie od urządzenia: kratki, blaszki lub inne przedmioty do wyjęcia z wnęki do pieczenia.
Podgrzać piecyk na około 20'.
Otworzyć drzwi pozostawiając piecyk do ochłodzenia przez kilka sekund.

Rozpylić detergent na całej powierzchni wnęki do pieczenia i ręcznie gąbką, która nie drapie, dokładnie oczyścić całe urządzenie.
Po zakończeniu czynności, przepłukać obficie pitna wodą (nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich).
Po pomyślnym zakończeniu napełniania wodą, osuszyć uważnie wnękę do pieczenia miękką szmatką.
Powtórzyć opisane powyżej czynności, wykonując nowy cykl czyszczenia.

Detergentem i pitną wodą wyczyścić również materiał wcześniej wyjęty z piecyka (kratki, blaszki, koszyki lub inne przedmioty do wyjęcia), ostrożnie przepłukać i wysuszyć wszystko przed odłożeniem na miejsce.

Aby usunąć wilgoć, po zakończeniu zwyczajnych czynności czyszczenia, włączyć urządzenie i doprowadzić do jego funkcjonowania przez około 20' przed wyłączeniem go (patrz procedura część 3 Instrukcje obsługi: Włączanie/Wyłączanie).

Czyszczenie przed długotrwałym wyłączeniem

W razie długotrwałego wyłączenia, należy wykonać wszystkie procedury opisane w codziennym czyszczeniu.
Po zakończeniu czynności, zabezpieczyć najbardziej narażone na zjawiska utleniania części, jak podano poniżej.

- Do czyszczenia, używać letniej, lekko namydlonej wody.
- Części opłukać dokładnie, nie używać strumieni wody pod ciśnieniem i/lub bezpośrednich.
- Uważnie opłukać wszystkie powierzchnie korzystając miękkiego materiału.
- Miękką szmatką nasączoną olejem wazelinowym przesunąć po wszystkich powierzchniach ze stali inox, aby utworzyć ochronną warstwę na powierzchni.

W przypadku urządzeń z gumowymi drzwiami i uszczelkami, drzwi należy pozostawić lekko otwarte, aby ułatwiły wietrzenie i rozprowadzić talk ochronny na wszystkich powierzchniach gumowych uszczelek.

Co pewien czas, wietrzyć urządzenia i pomieszczenia.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Tabela podsumowująca: kompetencje - interwencja - częstotliwość

	Operator “Niejednorodny” Osoba upoważniona i wyznaczona do uruchomienia urządzenia z aktywnymi zabezpieczeniami, w stanie wykonać proste zadania.
	Operator “Jednorodny” Operator ekspert, upoważniony do przemieszczania, transportu, zainstalowania, konserwacji, naprawy i demontażu urządzenia.

	CZYNNOŚCI DO WYKONANIA	CZĘSTOTLIWOŚĆ CZYNNOŚCI
	Czyszczenie przy pierwszym uruchomieniu	Przy dostawie po zainstalowaniu
	Czyszczenie urządzenia	Codziennie
	Czyszczenie części w kontakcie z artykułami spożywczymi	Codziennie
	Czyszczenie komina	Raz w roku
	Kontrola termostatu	Raz w roku
	Kontrola microswitch	Raz w roku
	Kontrola zaworu bezpieczeństwa	Raz na semestr
	Czyszczenie płyt (chromowanych, żeliwnych)	Codziennie

	Gdy dojdzie do uszkodzenia, operator typu zwyczajnego, dokona pierwszych oględzin i jeśli posiada na to uprawnienia, usunie przyczyny nieprawidłowości i przywróci prawidłowe funkcjonowanie urządzenia.
	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu należy wyłączyć urządzenie, odłączyć go od sieci elektrycznej i zamknąć wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z serwisem technicznym.
	Konserwator techniczny interweniuje, gdy operator nie był w stanie znaleźć przyczyny lub gdy przywrócenie prawidłowego funkcjonowania urządzenia dotyczy wykonania czynności, do których operator nie jest uprawniony.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Rozwiązywanie problemów

	Gdy urządzenie nie działa prawidłowo, należy spróbować rozwiązać niewielkie problemy za pomocą niniejszej tabeli.

NIEPRAWIDŁOWOŚĆ	MOŻLIWA PRZYCZYNA	INTERWENCJA
Nie można włączyć urządzenia.	• Główny wyłącznik jest niewłączony. • Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.	• Włączyć główny wyłącznik. • Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.
Do zbiornika gotowania makaronu nie dopływa woda.	• Zasuwa z sieci wodnej jest zamknięta.	• Otworzyć zasuwę sieci wodnej.
Woda nie wylewa się ze zbiornika do gotowania.	• Wylot jest zatkany.	• Wyczyścić filtr wylotu. • Wyczyścić wylot z pozostałości.
Wewnętrzne ścianki zbiornika pokryte są osadem wapiennym.	• Woda jest zbyt twarda, substancja zmiękczająca zużyła się.	• Podłączyć urządzenie do urządzenia zmiękczającego. • Przywrócić stan urządzenia zmiękczającego. • Wnękę do pieczenia pozbawić osadu wapiennego.
We wnęce do pieczenia/ gotowania znajdują się plamy.	• Jakość wody. • Zły detergent. • Niewystarczające płukanie.	• Przefiltrować wodę (patrz urządzenie zmiękczające). • Używać wskazanego detergentu. • Powtórzyć płukanie.
Urządzenie gazowe nie włącza się.	• Zamknięty kurek gazu. • Powietrze w rurach.	• Otworzyć kurek gazu. • Powtórzyć czynności włączania.
Podświetlane wskaźniki są zgaszone.	• Główny wyłącznik jest niewłączony. • Wyzwolił się wyłącznik różnicowoprądowy lub magnetotermiczny.	• Włączyć główny wyłącznik. • Przywrócić stan wyłącznika różnicowoprądowego lub magnetotermicznego.

	Jeżeli nie można rozwiązać przyczyny problemu należy wyłączyć urządzenie i zamknąć wszystkie kurki zasilania, następnie skontaktować się z serwisem technicznym.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

Wycofanie z użycia i demontaż urządzenia

	OBOWIĄZUJE LIKWIDACJA MATERIAŁÓW Z ZASTOSOWANIEM PROCEDURY PRAWNEJ OBOWIĄZUJĄCEJ W KRAJU LIKWIDACJI URZĄDZENIA

Zgodnie z Dyrektywą 2002/95/WE, 2002/96/WE i 2003/108/WE, dotyczącą ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w urządzeniach elektrycznych i elektronicznych, jak również usuwania odpadów. Symbol przekreślonego kosza na śmieci znajdujący się na urządzeniu lub na opakowaniu wskazuje, że produkt po zakończeniu jego życia użytkowego, należy zgromadzić oddzielnie od śmieci.
Selektywna zbiórka tego urządzenia po zużyciu, jest zorganizowana i zarządzana przez producenta. Użytkownik, który będzie chciał się go pozbyć, musi skontaktować się z producentem i zastosować się do przyjętego przez niego systemu, aby umożliwić oddzielną zbiórkę urządzenia po jego zużyciu. Odpowiednie selektywna zbiórka przed następującym po tym wysłaniem urządzenia do recyklingu, obróbki i likwidacji kompatybilnej ze środowiskiem, przyczynia się do uniknięcia możliwych niebezpiecznych wpływów na środowisko oraz zdrowie i sprzyja ponownemu zastosowaniu i/lub recyklingowi materiałów, z których składa sie urządzenie. Bezprawna likwidacja produktu przez posiadacza prowadzi do wdrożenia sankcji administracyjnych przewidzianych przez obowiązujące przepisy.

	Wycofanie z użytku i demontaż urządzenia musi być wykonane przez wyspecjalizowany personel.

Usuwanie odpadów

	Na etapie użytkowania i konserwacji, należy unikać wyrzucania zanieczyszczających produktów (oleje, smary, itd.) i zadbać o selektywny zbiór w zależności od składu różnych materiałów i zgodnie z przepisami obowiązującymi w danej kwestii.

Bezprawna likwidacja odpadów karana jest zgodnie z przepisami obowiązującymi na obszarze zajścia danego wykroczenia.

NINIEJSZA INSTRUKCJA JEST WŁASNOŚCIĄ PRODUCENTA I WSZELKIE KOPIOWANIE, NAWET CZĘŚCIOWE JEST ZABRONIONE.

KEUKEN - VOLLE PLAAT

NL

GEBRUIKSHANDLEIDING

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

INHOUDSOPGAVE

0. DOCUMENTIDENTIFICATIE

0.1 TABEL MET NORMREFERENTIES

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord - Doel van het document - Hoe het document te lezen
Het document bewaren - Bestemmelingen - Programma voor opleiding van bedieners
Voorzieningen ten laste van de klant - Inhoud van de levering - Gebruiksbestemming
Limietomstandigheden voor werking en toegestane omgevingsomstandigheden
Test en garantie

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord - Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
Indicaties betreffende blijvende risico's
Operationele werkwijze voor gasgeur in het milieu

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Plaats van de belangrijkste componenten
Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren
- Beschrijving van de manieren om te stoppen
- Stop wegens werkingsstoring
- Noodstop
- Stop tijdens een bewerkingsfase

Inwerkingstelling voor de eerste opstart
- Schoonmaak bij de eerste opstart

Dagelijkse inwerkingstelling
Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling
Productieopstart
- Inschakelen
- Product vullen-verwijderen
- Buitendienststelling

4. GEWOON ONDERHOUD

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen
- Dagelijkse schoonmaak
- Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling

Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie
Troubleshooting

5. VERWIJDERING

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat
- Verwijdering van afvalstoffen

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Voorwoord

Dit document werd door de fabrikant in zijn eigen taal (het Italiaans) opgesteld. De informatie die in dit document vermeld wordt, dient uitsluitend voor de bediener die bevoegd is voor gebruik van het apparaat waarvan sprake.
De bedieners moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bijzondere veiligheidsvoorschriften (Verplichting-Verbod-Gevaar) staan in het specifieke hoofdstuk over het behandelde onderwerp vermeld. Dit document mag niet aan derden worden overgemaakt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. De tekst mag niet in andere uitgaven worden gebruikt zonder schriftelijke toestemming van de fabrikant. Het gebruik van: Figuren/Afbeeldingen/Schetsen/Schema's in het document is louter indicatief en kan variaties ondergaan. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Doel van het document

Iedere interactie tussen de bediener en het apparaat tijdens de hele levenscyclus van het toestel werd aandachtig geanalyseerd, zowel tijdens de ontwerpfase als tijdens de opmaak van dit document. Wij hopen daarom dat deze documentatie kan helpen om de eigenschappen van het apparaat efficiënt te behouden. Door zich nauwgezet aan de vermelde aanwijzingen te houden, wordt het risico op werkongevallen en/of economische schade tot een minimum beperkt.

Hoe het document te lezen

Het document is onderverdeeld in hoofdstukken die alle informatie, nodig om het apparaat zonder risico's te gebruiken, per onderwerp samenbrengen. Binnenin elk hoofdstuk bestaat een onderverdeling in paragrafen, iedere paragraaf kan getitelde puntverdelingen met een ondertitel en een beschrijving hebben.

Het document bewaren

Onderhavig document maakt integraal deel uit van de initiële levering, daarom moet het tijdens de hele operationele levensduur van het apparaat worden bewaard en afdoende worden gebruikt.

Bestemmelingen

Dit document is gestructureerd voor exclusief gebruik van de “heterogene” gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).

Programma voor opleiding van bedieners

Op uitdrukkelijk verzoek van de gebruiker ken een opleidingscursus worden gegeven voor de bedieners belast met het gebruik van het apparaat, volgens de modaliteiten die in de orderbevestiging vermeld worden.
Op basis van het verzoek kunnen voorbereidingscursussen doorgaan bij de vestiging van de fabrikant ofwel van de gebruiker voor:
• Homogene bediener belast met elektrisch/elektronisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
• Homogene bediener belast met mechanisch onderhoud (gespecialiseerde technicus).
• Heterogene bediener belast met de eenvoudige bediening (bestuurder - eindgebruiker).

Voorzieningen ten laste van de klant

Behalve eventuele contractuele andersluidende bepalingen, is het volgende normaal ten laste van de klant:
• voorzieningen van de lokalen (met inbegrip van metselwerkzaamheden, funderingen of eventueel vereiste kanaliseringen);
• vloerlegging die perfect waterpas is, antislip en zonder oneffenheden;
• voorziening van de installatieplaats en de eigenlijke installatie van het apparaat in naleving van de afmetingen die op de lay-out (funderingsvlak) zijn aangegeven;
• voorziening van hulpservices die aangepast zijn aan de vereisten van de installatie (elektrisch net, waternet, gasnet, afvoernet);
• voorziening van de elektrische installatie conform met de normbepalingen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
• geschikte verlichting, conform met de normen die van kracht zijn op de plaats van installatie;
• eventuele veiligheidsvoorzieningen voor en na de energievoedingslijn (differentiaalschakelaars, installaties voor equipotentiaalaarding, veiligheidskleppen, enz.) voorzien door de wetgeving die van kracht is in het land van de installatie;
• installatie voor aarding conform met de normen die van kracht zijn;
• voorziening indien nodig (zie technische specificaties) van een installatie voor waterverzachting.

Inhoud van de levering

• Apparaat
• Deksel/Deksels
• Metalen mand/Metalen manden
• Steunrooster mand
• Leidingen en/of kabels voor aansluiting op de energiebronnen (enkel in de voorziene gevallen die in de werkorder aangegeven zijn).
De inhoud van de levering kan variëren naargelang de bestelorder.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

1. INFORMATIE VOOR DE GEBRUIKERS

Gebruiksbestemming

Het gebruik van het apparaat dat in deze documentatie wordt beschreven dient als “correct gebruik” te worden beschouwd indien aangewend voor de behandeling voor de bereiding of de regeneratie van waren bestemd voor voedingsgebruik, ieder ander gebruik moet als “verkeerd gebruik” en bijgevolg gevaarlijk worden beschouwd. Het apparaat moet worden gebruikt binnen de voorziene termen die in het contract staan aangegeven en binnen de vermogenslimieten beschreven en vermeld in de respectievelijke paragrafen.

Toegelaten omstandigheden voor de werking

Het apparaat werd uitsluitend ontworpen om te werken in lokalen binnen de beschreven technische beperkingen en vermogenslimieten. Teneinde een optimale werking t bekomen in veilige omstandigheden, moet men de volgende aanwijzingen respecteren.
De installatie van het apparaat moet in een geschikte plaats gebeuren, dit betekent waar normale bedieningshandelingen en gewoon en buitengewoon onderhoud kunnen plaatsvinden. Daarom moet men de operationele ruimte voorzien voor eventuele onderhoudsinterventies, zodat de veiligheid van de bediener niet in gevaar komt.
Het lokaal moet bovendien voorzien zijn van de vereiste kenmerken voor de installatie, zoals:

- de omgevingstemperatuur van de lokalen moet > + 5°C zijn;
- maximale relatieve vochtigheid: 80%;
- minimale temperatuur van het koelwater > + 10 °C;
- de vloer moet antislip veilig zijn en het apparaat moet perfect vlak geplaatst zijn;
- jet lokaal moet een installatie voor verluchting en verlichting hebben zoals voorgeschreven door de normen die van kracht zijn in het land van de gebruiker;
- het lokaal moet voorzien zijn voor de afvoer van vuil water, en moet schakelaars en blokkeerafsluiters hebben die indien nodig ieder vorm van voeding voorgeschakeld op het apparaat kunnen uitsluiten;
- De wanden die onmiddellijk tegen het apparaat aan zitten moeten brandveilig en/of geïsoleerd zijn van mogelijke warmtebronnen.

Test en garantie

Test: het apparaat werd door de fabrikant tijdens de monteerfasen getest in de zetel van de productievestiging. Alle certificaten met betrekking tot de uitgevoerd test worden naar de klant verstuurd.
Garantie: het apparaat is door de garantie gedurende een periode van 12 maanden gedekt, volgens de specificaties vermeld in het verkoopcontract. Indien er zich tijdens de geldigheidsperiode werkingsstoringen of defecten aan onderdelen van het apparaat zouden voordoen die binnen de gevallen aangegeven door de garantie vallen; zal men na de nodige verificaties overgaan tot reparatie of vervanging van de defecte onderdelen.
Defecte onderdelen in garantie worden gratis gerepareerd of vervangen. Kosten voor transport en/of verzending zijn altijd ten laste van de klant, evenals de kosten voor de reis heen/terug voor interventie van technici van de fabrikant in de vestiging van de klant.
De kosten voor handenarbeid met betrekking tot de interventie van technici van de fabrikant bij de vestiging van de klant voor het verwijderen van defecten in garantie zijn ten laste van de fabrikant, behalve de gevallen waar het defect van die aard is dat die gemakkelijk door de klant ter plaatse kan worden weggenomen.
Alle gereedschappen en materialen onderhevig aan slijtage die eventueel door de fabrikant samen met de machines worden geleverd, zijn uitgesloten van de garantie.
de fabrikant beschouwt zich verantwoordelijk voor het apparaat in zijn oorspronkelijke configuratie.
De fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor verkeerd gebruik van het apparaat, voor schade veroorzaakt als gevolg van handelingen die niet in deze handleiding worden beschouwd of die niet op voorhand door de fabrikant zijn toegestaan.

De garantie vervalt in de volgende gevallen:

• Schade veroorzaakt door transport en/of door verplaatsing; wanneer dit zich voordoet, moet de klant de verkoper en de vervoerder via fax of RR op de hoogte brengen en op de kopieën van de transportdocumenten noteren wat er gebeurd is. De technicus die gespecialiseerd is om het apparaat te installeren zal op basis van de schade oordelen of de installatie kan worden uitgevoerd.
De garantie vervalt bovendien ook bij:
• Schade veroorzaakt door een foutieve installatie.
• Schade veroorzaakt door slijtage van onderdelen wegens verkeerd gebruik.
• Schade veroorzaakt door gebruik van niet-aanbevolen of niet-originele wisselstukken.
• Schade veroorzaakt door een foutief onderhoud en/of schade veroorzaakt door gebrek aan onderhoud.
• Schade veroorzaakt door het niet naleven van de procedures beschreven in dit document.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Voorwoord

	De gebruikshandleiding werd opgemaakt voor de “heterogene” gebruiker (bediener met beperkte competenties en taken). Bevoegde persoon, met als opdracht het apparaat met actieve beschermingen te laten werken, en in staat om taken van gewoon onderhoud uit te voeren (schoonmaak van het apparaat).
	De bedieners die het apparaat gebruiken, moeten opleiding krijgen over alle aspecten met betrekking tot de werking en de veiligheid. Bovendien moeten ze tewerk gaan met gebruik van geschikte werkwijzen en instrumenten, in naleving van de vereiste veiligheidsnormen.
	De informatie vermeld in dit document neemt het transport, de installatie en het buitengewoon onderhoud niet in beschouwing. Deze moeten worden uitgevoerd door technici die gekwalificeerd zijn voor het soort uit te voeren interventie.
	De “heterogene” bediener tot wie deze documentatie zich richt, moet het apparaat bedienen nadat de voorziene technicus de installatie heeft beëindigd (transport, bevestiging, aansluitingen op elektriciteit, water, gas en afvoer).
	Dit document betreft niet de informatie over elke wijziging of verandering van dit apparaat. De fabrikant behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen zonder dit te moeten meedelen.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Bij ontvangst moet men de verpakking van de machine openen, en controleren of de machine en de accessoires geen schade hebben opgelopen tijdens het transport. Bij aanwezigheid van schade moet men zo snel mogelijk de vervoerder signaleren wat werd vestgesteld en mag het apparaat niet worden geïnstalleerd. Wendt u tot gekwalificeerd en bevoegd personeel om het vastgestelde probleem te signaleren. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade veroorzaakt tijdens het transport.
	Het is verboden om onbevoegde personen een interventie te laten uitvoeren. Verboden om interventies uit te voeren zonder eerst vooraf de hele documentatie te hebben doorgenomen.
	Lees eerst de instructies vooraleer een handeling uit te voeren.
	iedere vorm van voeding (elektriciteit - gas - water) voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden.
	Laat geen voorwerpen of ontvlambaar materiaal in de buurt van het apparaat.
	Pas de geldende normen toe voor de verwijdering van speciale afvalstoffen.
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: oppervlakken, ovenschalen, verwerkt materiaal.
	Gebruik de recipiënten voor de bereiding zodat ze tijdens de bewerking van het product in het zicht van de bediener kunnen blijven. Recipiënten met vloeistoffen in kunnen tijdens de bereidingsbehandeling overlopen waardoor een gevaarlijke situatie ontstaat.
	Gebrek aan hygiëne van het apparaat lijdt tot vroegtijdige slijtage van het apparaat, deze toestand beïnvloedt de werking en kan gevaarlijke situaties doen ontstaan.
	Het is absoluut verboden om labels en pictogrammen die op het apparaat zijn aangebracht te veranderen of weg te nemen.
	Bewaar dit document met zorg, zodat het altijd beschikbaar is voor alle gebruikers van het apparaat, die er indien nodig inzage van kunnen nemen.
	De bedieningen van het apparaat mogen enkel met de handen worden bediend. Schade veroorzaakt door puntige of scherpe voorwerpen of gelijkaardig kunnen elk recht op garantie doen vervallen.
	Om gevaar voor schokken en brand tot een minimum te beperken, mag men de eenheid niet met vochtige handen aansluiten of loskoppelen.
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

2. ALGEMENE VEILIGHEIDSINFORMATIE

Indicatie betreffende blijvende risico's

Hoewel de regels voor “goede constructietechniek” en de wettelijke bepalingen die de fabricatie en de verkoop van het product werden toegepast, blijven er niettemin “blijvende risico's” die, wegens de aard van het apparaat, niet weggenomen kunnen worden. Deze risico's omvatten:

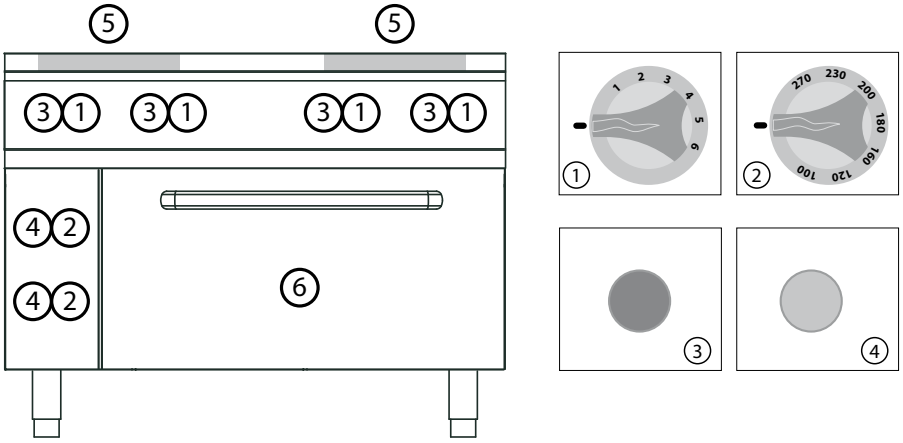
	Blijvend risico voor elektrocutie: Dit risico bestaat in geval men een interventie moet doen op elektrische en/of elektronische voorzieningen die onder spanning staan.
	Blijvend risico voor brandwonden: Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met materialen die zeer heet zijn.
	Blijvend risico voor brandwonden door uitkomend materiaal Dit risico bestaat in geval men toevallig in contact komt met uitstromende materialen die zeer heet zijn. Recipiënten die te vol zijn met vloeistoffen en/of vaste stoffen die tijdens de verwarmingsfase van morfologie veranderen (overgaan van een vaste naar vloeibare toestand) kunnen oorzaak zijn van brandwonden indien op een verkeerde manier gebruikt. Tijdens de bewerkingsfase moeten de gebruikte recipiënten op gemakkelijk zichtbare niveaus worden geplaatst.
	Blijvend risico voor ontploffing Dit risico bestaat bij: • aanwezigheid van gasgeur in de omgeving; • gebruik van het apparaat in een atmosfeer die stoffen met ontploffingsgevaar bevat; • gebruik van eetwaren in gesloten recipiënten (bijvoorbeeld bokalen en blikjes) indien deze niet geschikt zijn voor die toepassing.
	Blijvend risico voor brand Dit risico bestaat bij: • gebruik van ontvlambare vloeistoffen (bijvoorbeeld alcohol).

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Plaats van de belangrijkste componenten

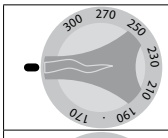
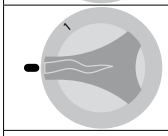
De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

1. Draaiknop voor inschakeling en afstelling van de temperatuur van de plaat.
2. Draaiknop voor inschakeling en afstelling van de temperatuur van de oven.
3. Groen verlichte indicator.
4. Geel verlichte indicator.
5. Kookplaat.
6. Bereidingskamer (oven).



Werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren

De plaats op de afbeeldingen is louter indicatief en kan variaties ondergaan.

	Draaiknop thermostaat (ELEKTRISCH). Voert twee verschillende functies uit: 1. Afstelling van de werktemperatuur. 2. Start/Stop van de verwarmingsfase.
	Draaiknop voor inschakeling (ELEKTRISCH). Voert een functie uit: 1. Start/Stop van de elektrische spanning in het circuit.
	Geel verlichte indicator (GAS/ELEKTRISCH): Indien de indicator aanwezig is, is die ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop van de thermostaat. De verlichting van de indicator geeft een verwarmingsfase aan.
	Groen verlichte indicator (GAS/ELEKTRISCH): De indicator is ondergeschikt aan het gebruik van de draaiknop voor inschakeling. De verlichting van de indicator geeft een werkingsfase aan.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Beschrijving van de manieren om te stoppen

⚠	In omstandigheden waardoor gestopt wordt wegens werkingsstoringen of bij noodstop moet men in geval van nakend gevaar verplicht alle blokkeervoorzieningen van de voedingslijn voorgeschakeld op het apparaat (elektriciteit-water-gas) sluiten.
☞	De schets toont de verschillende posities aan die de draaiknoppen aannemen tijdens de noodstop (A1-B1-C1-D1-E1) en het stoppen tijdens een bewerkingsfase (A2-B2-C2-D2-E2).

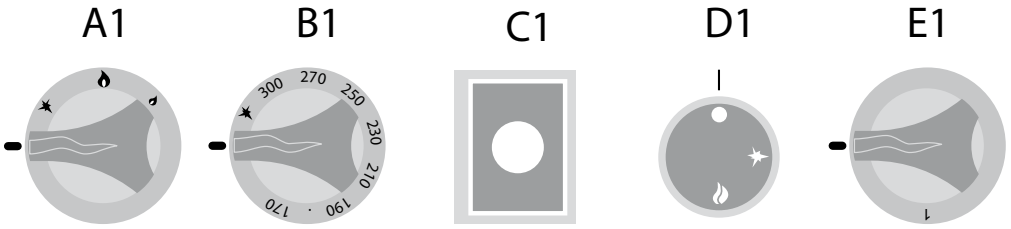
Stop wegens werkingsstoring

Veiligheidsthermostaat
Standaarduitrusting bij de volgende modellen:
- Frituurpan (aanwezig bij alle modellen)
- Stoofpan (aanwezig bij alle modellen)
- Pan (aanwezig bij alle modellen)
- Pastakoker (enkel bij elektrisch model)
- Keuken (aanwezig bij alle modellen met elektrische oven)
- Frytop aanwezig bij alle elektrische modellen (enkel voor 900)
- Lavasteen (niet aanwezig)
- Bain-marie (niet aanwezig)
- Volle plaat (enkel voor 900: aanwezig bij alle modellen met gasoven)

Stop: In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, treedt de veiligheidsthermostaat op en stopt automatisch het opwekken van warmte. De productiecyclus wordt onderbroken in afwachting dat de oorzaak van het probleem wordt weggenomen.
Heropstart: Nadat het probleem is opgelast waardoor de veiligheidsthermostaat in werking is getreden, kan de bevoegde technische bediener het apparaat opnieuw opstarten door middel van de speciaal voorziene commando's.

Noodstop

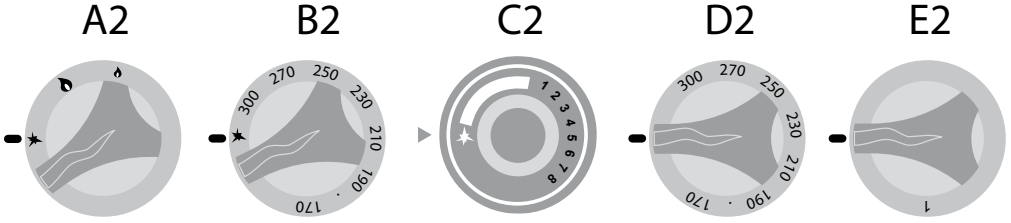
In situaties of omstandigheden die gevaarlijk kunnen zijn, moet men de knop naargelang het model naar de stand "Nul" (A-B-C-D-E-1) draaien. Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren.



Stop tijdens een bewerkingsfase

In situaties of omstandigheden die het tijdelijke stoppen van warmteopwekking vereisen, gaat men op deze manier tewerk:
- Gasapparaat: Draai de knoppen naar de piëzo-elektrische stand (A-B-C-2), de waakvlam blijft in werking terwijl de gastoevoer in de brander onderbroken wordt.
- Elektrisch apparaat: Draai de knoppen "D2-E2" naar de stand "Nul" om de warmteopwekking stil te leggen.

(Zie werkwijze en functie draaiknoppen, toetsen en verlichte indicatoren).



DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

3. GEBRUIKSINSTRUCTIES

Inwerkingstelling voor de eerste opstart

	Bij de eerste opstart en na een langdurige stilstand moet het apparaat grondig worden schoongemaakt om alle resten van vreemde materialen weg te nemen (zie Gewoon onderhoud).
	Schoonmaak bij de eerste opstart Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. De beschermende film van de externe bekleding manueel verwijderen en alle externe delen van het apparaat zorgvuldig schoonmaken. Op het einde van de beschreven handelingen voor schoonmaak van de externe delen, moet men verdergaan zoals beschreven onder “Dagelijkse schoonmaak” (zie Gewoon onderhoud).

Dagelijkse inwerkingstelling

Procedure:

1. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is.
2. Controleer de correcte werking van het afzuigsysteem van het lokaal.
3. Steek desgevallend de stekker van het apparaat in het voorziene stopcontact voor elektrische voeding.
4. Open de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
5. Controleer of de afvoer van het water (indien aanwezig) niet verstopt is.
6. Ga verder met de handelingen beschreven in “Productieopstart”.

	Wanneer het gastoevoernet nooit of zeer sporadisch wordt gebruikt, kunnen er zich luchtbellen vormen; het is onontbeerlijk om de installatie voor te bereiden zodat dit ongemak verholpen kan worden.
	Om de lucht uit de leidingen te laten volstaat het de netafsluiter te openen, draaien terwijl men de draaiknop van het apparaat in piëzo-elektrische stand ingedrukt houdt, houd een vlam (lucifer of andere) bij de waakvlam en wacht op ontbranding.
	Na de procedure voor ontsteking van de waakvlam, moet men de draaiknop enkele seconden lang naar de stand “maximum” draaien zodat de vlam zich stabiliseert. Op het einde van de procedure moet men de draaiknop terug naar de stand “Nul” zetten en desgevallend de netafsluiter sluiten.

Dagelijkse buitendienststelling en langdurige buitendienststelling

Procedure:

1. Sluit de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).
2. Controleer of de afvoerkranen (indien aanwezig) in de stand “gesloten” staan.
3. Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is (zie Gewoon onderhoud).

	In geval van langdurige inactiviteit moet men de delen die meest aan oxidatiefenomenen zijn blootgesteld beschermen zoals beschreven in het betreffende hoofdstuk (zie Gewoon onderhoud).

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Productieopstart

	Vooraleer verder te gaan, zie “Dagelijkse inwerkingstelling”.
	Tijdens het inbrengen en wegnemen van het product uit het apparaat blijft het risico voor brandwonden, dit risico kan zich voordoen bij toevallig contact met: kookplaat - bereidingskamer - recipiënten of bewerkt materiaal.
	Neem geschikte maatregelen voor individuele bescherming. Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen.
	De te bewerken producten moeten in speciale recipienten worden gelegd die geschikt zijn voor bereiding en correct op de platen en/of in de bereidingskamer van de oven worden gezet.
	De recipiënten die aangewezen voor de bereiding op de platen moeten een diameter tussen Ø 200 en Ø 375 mm.

Inschakelen/Uitschakelen

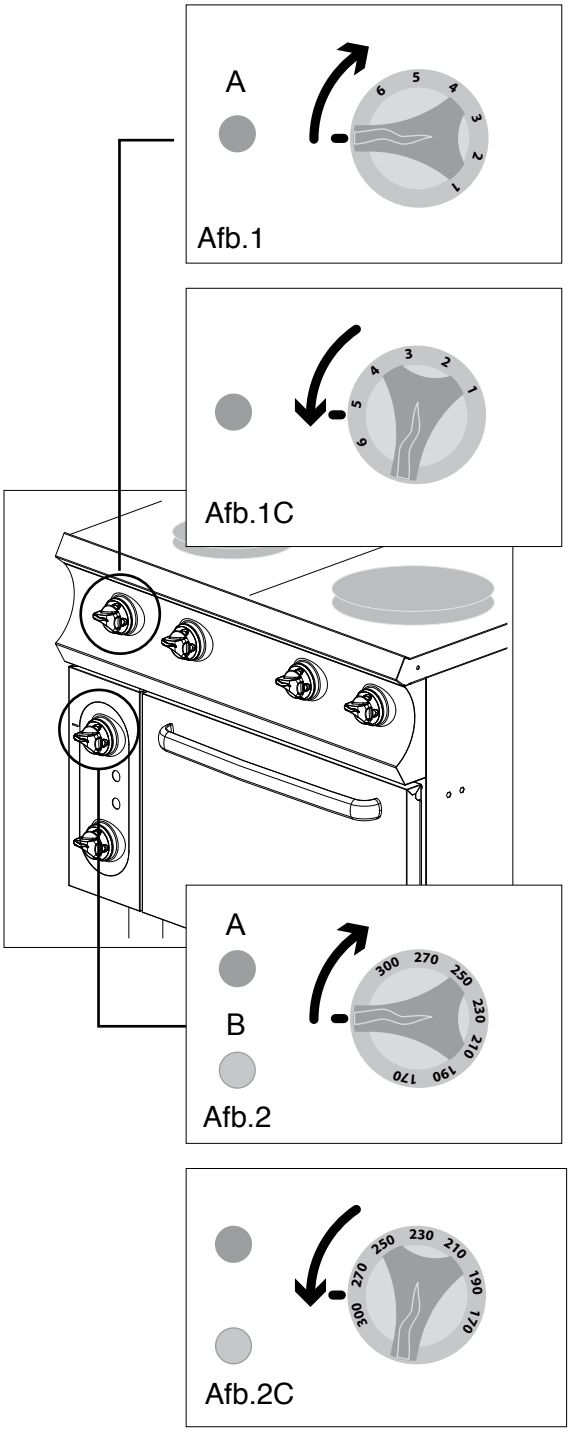
Om de bereidingsprocedure te beginnen moet men als volgt tewerk gaan:

1. Draai de knop naar de gewenste stand om de werkingstemperatuur te regelen (Afb. 1 PLATEN -Fig. 2 OVEN).

2. De verlichting van de groene indicator geeft de werkingsfase aan (Afb. 1-2 A)
   De verlichting van de gele indicator geeft de verwarmingsfase aan (Afb. 2 B).

3. Draai de knop naar de stand “Nul” (Afb. 1-2 C) om het opwekken van warmte te stoppen.

	De werkingstemperatuur wordt op de oven ingesteld door aan de draaiknop van de thermostaat te draaien (zie indicaties op de draaiknop).
	De snelheid waarmee de platen opwarmen wordt ingesteld door aan de draaiknop te draaien (van stand 0 tot stand 6). Stand 6 is de maximale snelheid om op te warmen.



DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Product vullen-verwijderen

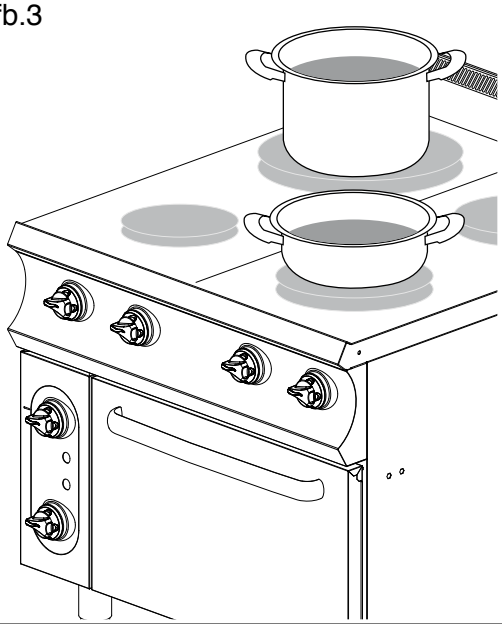
⚠	De hoeveelheid product in het recipiënt mag niet meer dan 3/4 van de inhoudscapaciteit van het recipiënt zijn.
⚠	De te bewerken producten in bereiding moeten in de geschikte recipiënten worden gelegd buiten de zone van het apparaat, plaats ze correct in de bereidingskamer (oven) en/of op de kookplaten.

Plaats het recipiënt in het midden van de kookplaat (Afb. 3).

Op het einde van het bereidingsproces het recipiënt van de kookplaat wegnemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Om de oven te laden moet men de ovendeur opendoen,
zet het recipiënt in de bereidingskamer neer in het midden van het rooster (Afb. 4). Na het plaatsen moet men de ovendeur dichtdoen.

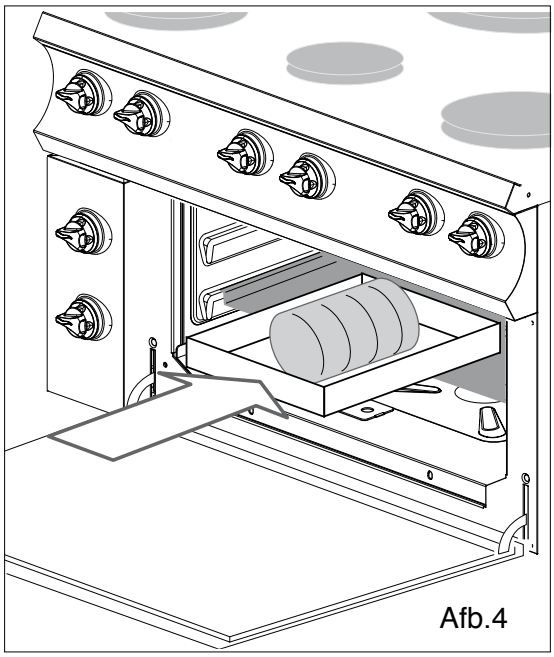
Afb.3



⚠	Doe de deur open door aan de zijkant van het apparaat te gaan staan om de rechtstreekse warmtebronnen te ontwijken.

Op het einde van het bereidingsproces het product wegnemen en op een plaats neerzetten die vooraf is klaargemaakt voor het neerzetten van het bewerkte product.

Na het wegnemen van het product gaat men verder met een nieuwe lading of met de handelingen beschreven onder “Buitendienststelling”.



Afb.4

Buitendienststelling

Op het einde van de werkcyclus moet men de draaiknoppen op het apparaat naar de stand “Nul” draaien.

☞	Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden, zie hoofdstuk: “Onderhoud”.
⚠	Indien aanwezig moeten de verlichte indicatoren op het einde van iedere werkcyclus uit blijven.

Controleer of het apparaat optimaal schoongemaakt en hygiënisch is, zie “Onderhoud”.

Sluit de netafsluiters die voorgeschakeld zijn op het apparaat (gas - water - elektriciteit).

Controleer of de afvoerkranen (indien aanwezig) in de stand “gesloten” staan.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Verplichtingen - Verboden - Tips - Aanbevelingen

	Indien het apparaat op een schoorsteen is aangesloten, moet de afvoerbuis worden schoongemaakt volgens de bepalingen van de specifieke normvoorschriften van het land (contacteer uw installateur voor informatie hieromtrent).
	Om zeker te zijn fat het apparaat zich in perfecte technische condities bevindt, moet men die minstens één keer per jaar aan onderhoud laten onderwerpen door een technicus die erkend is voor assistentieservice.
	Het is verboden om onbevoegde personen een interventie te laten uitvoeren. Het is verboden voor de heterogene bediener om een interventie uit te voeren die valt onder gekwalificeerde en bevoegde technische competentie.
	Telkens men in de bereidingszone moet gaan, is het belangrijk eraan te denken dat er gevaar voor brandwonden blijft. Daarom is het verplicht om geschikte maatregelen voor individuele bescherming te nemen.
	De elektrische voeding voorgeschakeld op het apparaat uitsluiten telkens men in veilige omstandigheden moet werken om handelingen of interventies voor schoonmaak en onderhoud uit te voeren.
	Draag beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren handelingen. Wat betreft individuele beschermingsmiddelen heeft de Europese Gemeenschap richtlijnen opgesteld waaraan de werknemers zich verplicht moeten houden.
	Het apparaat wordt gebruikt voor de bereiding van producten voor voedingsgebruik, houd het apparaat en de hele omgeving errond constant rein. Het niet naleven van optimale hygiënische omstandigheden kan oorzaak zijn van vroegtijdige slijtage van het apparaat en gevaarlijke situaties creëren.
	Vuilresten die zich ophopen in de buurt van warmtebronnen kunnen tijdens het normale gebruik van het apparaat ontbranden en zo gevaarlijke situaties creëren. Het apparaat moet regelmatig worden schoongemaakt, en alle aanslag en/of voedingsresten moeten verwijderd worden.
	Het chemische effect van zout en/of azijn of andere zure stoffen tijdens de bereiding kan op lange termijn fenomenen van corrosie binnenin de bereidingskamer genereren. Op het einde van de bereiding met dergelijke stoffen moet het apparaat zorgvuldig met detergent worden schoongemaakt, overvloedig worden nagespoeld en met zorg worden afgedroogd.
	Let op dat de inox oppervlakken niet beschadigd worden, vermijd in het bijzonder het gebruik van corrosieve producten, geen schurend materiaal of snijdende gereedschappen gebruiken.
	De detergentvloeistof voor schoonmaak van de bereidingskamer moet welbepaalde chemische eigenschappen hebben: pH groter dan 12, vrij van chloriden/ammoniak,viscositeit en densiteit zoals water. Gebruik geen agressieve producten voor de schoonmaak aan de buitenkan en de binnenkant van het apparaat (gebruik in de handel verkrijgbare detergenten die aangewezen zijn voor schoonmaak van staal, glas en email).
	Lees aandachtig de aanwijzingen op het etiket van de gebruikte producten, draag een beschermingsuitrusting die geschikt is voor de uit te voeren werkzaamheden (Zie beschermingsmiddelen vermeld op het etiket van de verpakking).
	Het apparaat niet schoonmaken met gebruik van waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht. Spoel de oppervlakken met drinkbaar water na en droog ze af met een absorberende doek of ander niet-schurend materiaal.
	In geval van langdurige inactiviteit, is het noodzakelijk om naast alle voedingslijnen af te sluiten ook een zorgvuldige schoonmaak van alle interne en externe delen van het apparaat uit te voeren.
	Vooraleer een hierna beschreven schoonmaakinterventie uit te voeren, moet de bediener verplicht inzage nemen van dit hele document.
	Pas de bepalingen volgens de geldende normen toe voor de verwijdering van afvalstoffen.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Dagelijkse schoonmaak van de plaat

Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak van de bereidingskamer aan, en maak het hele oppervlak manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.
Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht).

Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen. Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.

Vochtresten die op de plaat/platen achterblijven kunnen de werking van het apparaat schaden door vroegtijdige slijtage van de plaat/platen te veroorzaken.

Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 2/3' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie procedure deel 3 Gebruiksinstructies: Inschakelen/Uitschakelen).

Dagelijkse schoonmaak van de oven

Naargelang het apparaat moet men het volgende wegnemen: roosters, ovenschalen of andere verwijderbare voorwerpen uit de bereidingskamer.
De bereidingskamer gedurende circa 20' opwarmen.
Open de deur om de bereidingskamer enkele seconden te laten afkoelen.

Breng de detergentvloeistof via een normale verstuiver op het hele oppervlak van de bereidingskamer aan, en maak het hele oppervlak manueel met behulp van een niet schurende spons zorgvuldig schoon.
Daarna de bereidingskamer overvloedig naspoelen met drinkbaar water (gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht).
Na succesvolle beëindiging van de beschreven handelingen moet men met zorg de bereidingskamer met een niet-schurende doek afdrogen.
Indien nodig bovenbeschreven handelingen herhalen voor een nieuwe schoonmaakcyclus.

Maak ook het materiaal dat voordien uit de bereidingskamer werd weggenomen (roosters, ovenschalen, mandjes of andere verwijderbare voorwerpen) met detergent en drinkbaar water schoon, grondig naspoelen en alles afdrogen vooraleer terug op zijn plaats te zetten.

Om alle vochtresten weg te nemen moet men na de handelingen van gewoon onderhoud het toestel aanzetten en gedurende circa 20' op minimum laten werken vooraleer uit te schakelen (zie procedure deel 3 Gebruiksinstructies: Inschakelen/Uitschakelen).

Schoonmaak voor langdurige buitendienststelling

In geval van langdurige inactiviteit is het noodzakelijk om alle beschreven procedures voor dagelijkse schoonmaak uit te voeren.
Op het einde van de handelingen moet men de delen die meest zijn blootgesteld aan fenomenen voor oxidatie beschermen zoals hierna vermeld.

- Gebruik lauwwarm water met een beetje zeep voor de schoonmaak van de onderdelen;
- De onderdelen zorgvuldig naspoelen, gebruik geen waterstralen onder druk en/of rechtstreeks gericht;
- Met zorg alle oppervlakken afdrogen met behulp van niet-schurend materiaal;
- Met een niet-schurende doek die lichtjes in vaseline-olie is gedrenkt over alle inox oppervlakken gaan om een beschermende laag op het oppervlak te creëren.

In geval van apparaten met deuren en rubberen pakkingen, moet men de deur op een kier laten staan zodat het kan verluchten, breng wat beschermende talk aan op alle oppervlakken van de rubberen pakkingen.

De apparaten en de lokalen regelmatig verluchten.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Samenvattingstabel: competenties - interventie - frequentie

	“Heterogene” bediener Persoon, bevoegd en belast om het apparaat te laten werken met actieve beschermingen die in staat is eenvoudige taken uit te voeren.
	“Homogene” bediener Ervaren bediener die bevoegd is om het apparaat te verplaatsen, te vervoeren, te installeren, te onderhouden te repareren en af te breken.

	UIT TE VOEREN HANDELINGEN	FREQUENTIE VAN DE HANDELINGEN
	Schoonmaak bij de eerste opstart	Bij aankomst na installatie
	Schoonmaak van het apparaat	Dagelijks
	Schoonmaak van delen in contact met voedingswaren	Dagelijks
	Schoonmaak schoorsteen	Jaarlijks
	Controle thermostaat	Jaarlijks
	Controle microswitch	Jaarlijks
	Controle veiligheidsklep	Zesmaandelijks
	Schoonmaak platen (verchroomd, gietijzer)	Dagelijks

	Wanneer er zich een defect voordoet, voert de generische bediener een eerste onderzoek uit, en wanneer hij daarvoor bevoegd is, neemt hij de oorzaken van het probleem weg en herstelt de correcte werking van het apparaat.
	Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet men het apparaat uitschakelen, loskoppelen van het elektrische net en alle voedingskranen sluiten, neem daarna contact op met de klantendienst.
	De onderhoudstechnicus treedt op wanneer de generische bediener er niet in is geslaagd om de oorzaak van het probleem op te sporen, ofwel wanneer het hervatten van de correcte werking van het apparaat leidt tot uitvoering van handelingen waarvoor de generische bediener niet bevoegd is.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

Troubleshooting

	Wanneer het apparaat niet correct werkt, probeer dan de meer bescheiden problemen op te lossen met behulp van deze tabel.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	INTERVENTIE
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Herstel de differentiaal of de magneetthermische beveiliging.
Er komt geen water in de kuip om pasta te koken.	• De afsluiter van het waternet is gesloten.	• Open de afsluiter van het waternet.
Het water wordt niet afgelaten uit de bereidingskamer.	• De afvoer is verstopt.	• Maak de afvoerfilter schoon. • haal eventuele residuen uit de afvoer.
De binnenwanden van de kuip zijn met kalkaanslag bedekt.	• Het water is te hard, de waterverzachter is afgewerkt.	• Sluit het apparaat aan op een verzachter. • Regeneer de verzachter. • Ontkalk de bereidingskamer
Er zijn vlekken in de bereidingskamer.	• Waterkwaliteit. • Vervallen detergent. • Onvoldoende nagespoeld.	• Het water filteren (zie verzachter). • Gebruik het aanbevolen detergent. • Herhaal het naspoelen.
Het gasapparaat gaat niet aan.	• Gaskraan gesloten. • Lucht in de leidingen aanwezig.	• Open de gaskraan. • Herhaal de handelingen voor inschakeling.
De verlichte indicatoren blijven uit.	• De hoofdschakelaar is niet ingeschakeld. • De differentiaal of de magneetthermische beveiliging is doorgeslagen.	• Schakel de hoofdschakelaar in. • Herstel de differentiaal of de magneetthermische beveiliging.

	Indien het niet mogelijk is om de oorzaak van het probleem op te lossen, moet men het apparaat uitschakelen en alle voedingskranen sluiten, neem daarna contact op met de technische dienst voor assistentie.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.

5. VERWIJDERING

Buitendienststelling en ontmanteling van het apparaat

	HET IS VERPLICHT DE MATERIALEN TE VERWIJDEREN VOLGENS DE WETTELIJKE PROCEDURE DIE VAN KRACHT IS IN HET LAND WAAR HET APPARAAT WORDT ONTMANTELD.

KRACHTENS de Richtlijnen 2002/95/EG, 2002/96/EG en 2003/108/EG, met betrekking tot de vermindering van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrisch en elektronische apparaten, evenals de verwijdering van afvalstoffen. Het symbool van de doorkruiste vuilnisbak dat op het apparaat of op de verpakking staat vermeld, geeft aan dat het product op het einde van zijn nuttige leven afzonderlijk van de andere afvalstoffen moet worden ingezameld.
De gescheiden inzameling van dit apparaat op het einde van zijn leven wordt door de fabrikant georganiseerd en beheerd. De gebruiker die zich van dit apparaat wil ontdoen, moet daarom de fabrikant contacteren en het systeem volgen die deze heeft opgezet om een gescheiden inzameling van het apparaat op het einde van zijn leven mogelijk te maken. Een geschikte gescheiden inzameling om het afgedankte apparaat klaar te maken voor recyclage, verwerking en verwijdering uit het milieu draagt ertoe bij om eventuele negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te vermijden, en bevordert het herbruik en/of de recyclage van de materialen waaruit het apparaat bestaat. Een foutieve verwijdering van het product door de eigenaar leidt tot de toepassing van administratieve sancties voorzien door de normen die van kracht zijn.

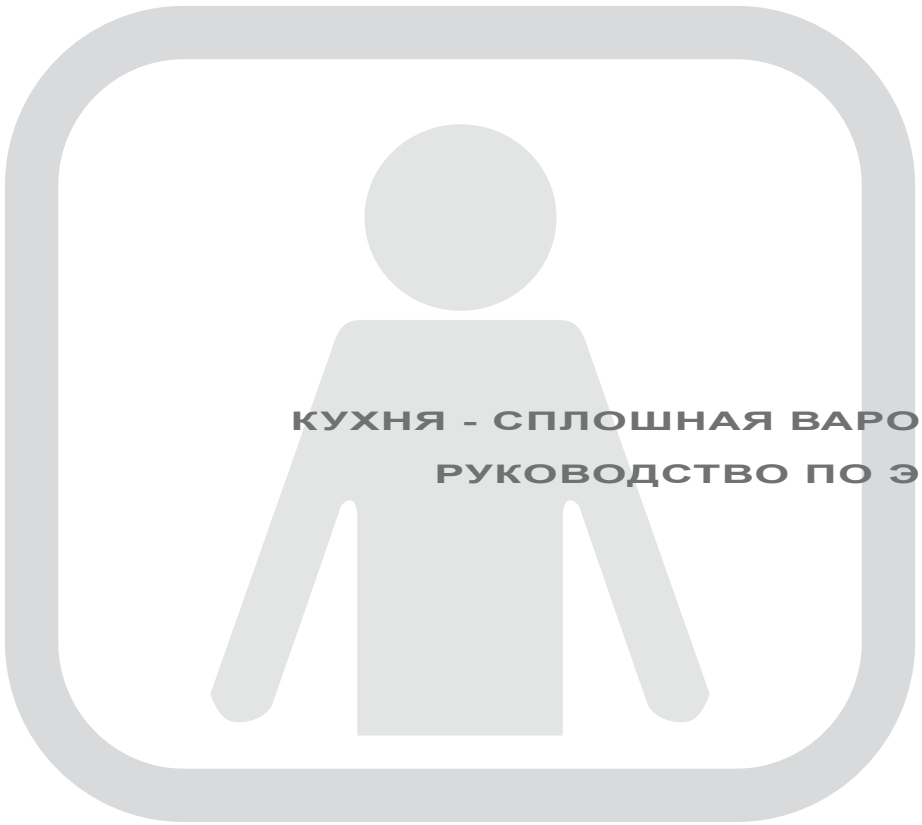
	De buitendienststelling en de ontmanteling van het apparaat moet door gespecialiseerd personeel worden uitgevoerd.

Verwijdering van afvalstoffen

	Tijdens de fase van gebruik en onderhoud moet men vermijden om vervuilende producten (olie, vet, enz.) in het milieu te verspreiden en moet men een gescheiden verwijdering voorzien in functie van de samenstelling van de verschillende materialen en in naleving van de geldende wetten in deze materie.

Foutieve verwijdering van afvalstoffen wordt bestraft met sancties die vastgelegd zijn door de wetten die van kracht zijn op het grondgebied waar de inbreuk wordt vastgesteld.

DEZE HANDLEIDING IS EIGENDOM VAN DE FABRIKANT. IEDERE REPRODUCTIE, ZELFS GEDEELTELIJK, IS VERBODEN.



КУХНЯ - СПЛОШНАЯ ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RU

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

06/2012 - Ed 2 - Cod. n° 177376

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО

ОГЛАВЛЕНИЕ

0. ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА

0.1 СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ

1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Предисловие - Цель документа - Порядок использования документа

Хранение документа - Адресаты - Программа обучения операторов

Подготовка силами заказчика - Состав поставки - Использование по назначению

Предельные допустимые условия работы и окружающей среды

Пусконаладочные испытания и гарантия

2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Предисловие - Обязательства - Запреты - Советы - Рекомендации

Указания на остаточные риски

Оперативный порядок в случае появления запаха газа в помещении

3. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Размещение основных компонентов

Режим и функции ручек с клавишами и световых индикаторов

- Описание режимов остановки
- Остановка вследствие аномальной работы
- Аварийный останов
- Остановка на фазе обработки

Ввод в эксплуатацию при первом включении

- Чистка при первом включении

Повседневный пуск в эксплуатацию

Ежедневное выключение и вывод из эксплуатации на продолжительный срок

Пуск производства

- Включение
- Загрузка-выгрузка продукции
- Вывод из эксплуатации

4. ТЕКУЩЕЕ ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

Обязательства - Запреты - Советы - Рекомендации

- Повседневная чистка
- Чистка перед длительным простоем

Сводная таблица: компетенции - работы - частота

Поиск неисправностей

5. УТИЛИЗАЦИЯ

Снятие с эксплуатации и утилизация приборов

- Утилизация отходов

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Предисловие

Этот документ был разработан производителем на его родном языке (итальянском). Информация, содержащаяся в данном документе, утверждена для исключительного использования оператора с использованием данного оборудования.
Операторы должны быть обучены всем аспектам, касающимся эксплуатации и безопасности. Особые требования к безопасности (обязательства - запреты - опасности) приведены в специальной главе данной темы. Этот документ не может быть передан третьим лицам без письменного разрешения производителя. Текст не может быть использован в других печатных изданиях без письменного разрешения производителя. Использование: Цифры/изображения/рисунки/диаграммы в документе носят чисто ориентировочный характер и могут меняться. Производитель оставляет за собой право вносить изменения, не сообщая о проделанной работе.

Цель данного документа

Каждое взаимодействие между оператором и оборудованием на протяжении всего жизненного цикла тщательно проанализированы как на этапе проектирования, так и при разработке этого документа. Поэтому мы надеемся, что этот документ поможет в сохранении эффективности характеристик оборудования. При строгом соблюдении инструкций, риск несчастных случаев на производстве и/или экономического ущерба сведены к минимуму.

Порядок чтения документа

Документ разделен на главы, которые объединяют всю информацию, необходимую для субъектов, чтобы использовать оборудование без риска. В каждой главе есть разделение на абзацы, каждый абзац может иметь некоторые подразделы, перечисленные под названием главы вместе с описанием.

Хранение документа

Этот документ является неотъемлемой частью начальной поставки, следовательно, должен сохраняться и использоваться надлежащим образом в течение всего срока эксплуатации оборудования.

Адресаты

Этот документ предназначен исключительно для использования оператором общего профиля (оператор с ограниченными правами и обязанностями). Лицо, уполномоченное на использование оборудования с активными средствами защиты, способное выполнять простые задачи (чистка прибора).

Программа обучения операторов

По специальному запросу пользователя, вы можете провести учебный курс для операторов по использованию оборудования, в соответствии с процедурами, описанными в подтверждении заказа.
По запросу могут быть проведены на заводе изготовителя или пользователя курсы подготовки для следующих сотрудников:
• Оператор-специалист по электрическому/электронному оборудованию (технический специалист).
• Оператор-специалист по обслуживанию механических частей (технический специалист).
• Оператор общего профиля, обеспечивающий простое управление (оператор - конечный пользователь).

Подготовка силами заказчика

Без ущерба для любых других договорных соглашений, обычно относятся на счет заказчика:
• меры по подготовке помещений (в том числе стен, фундаментов и воздуховодов, которые могут потребоваться);
• полы должны обладать идеально ровной поверхностью, не скользящей, без шероховатостей;
• подготовка места установки и установка самого оборудования в соответствии с размерами, указанными в макете (план фундамента);
• подготовка дополнительных служб в соответствии с потребностями системы (электросети, водопроводы, газопроводы, системы дренажа);
• подготовка электрооборудования, отвечающего нормативным требованиям, действующим в стране установки;
• надлежащее освещение, с соблюдением местного законодательства в месте установки
• любые защитные устройства на входе и выходе с линии подачи питания (автоматические выключатели, эквипотенциальное оборудование заземления, предохранительные клапаны и т.д.) в соответствии с законодательством в стране установки;
• система заземления соответствии с действующими правилами
• подготовка в случае необходимости (см. технические характеристики) оборудования для умягчения воды.

Состав поставки

• Прибор
• Крышка/крышки
• Металлический барабан/металлические барабаны
• Опорная решетка барабана
• Трубы и/или кабель для подключения к источникам энергии (только в случаях, предусмотренных в договоре).
В зависимости от заказа на поставку, содержимое поставки может отличаться.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

Использование по назначению

Использование оборудования, описанного в данном документе, следует рассматривать как "использование по назначению", если при обработке для приготовления пищи или регенерации пищевых продуктов, предназначенных для потребления человеком, любое другое использование считается «злоупотреблением», и поэтому опасным. Используемое оборудование должно использоваться согласно положениям, предусмотренным в договоре, и в пределах производительности, установленных в соответствующих пунктах.

Условия разрешения эксплуатации

Оборудование предназначено для работы только в пределах помещений, в рамках указанных технических характеристик и производительности. Для получения оптимальной производительности и безопасности, пожалуйста, соблюдайте следующие правила.

Прибор должен быть установлен в подходящем месте, то есть таком, которое обеспечивает нормальное функционирование и проведение технического обслуживания, планового и экстренного. Поэтому необходимо подготовить рабочее пространство для любых работ по техническому обслуживанию таким образом, чтобы не поставить под угрозу безопасность оператора.

В помещении также должны быть обеспечены характеристики, необходимые для установки, такие как:

- температура окружающей среды помещения должна быть > +5°C;
- максимальная относительная влажность: 80%;
- минимальная температура охлаждающей воды > +10°C;
- пол должен быть не скользкий и аппаратура должна быть установлена правильно;
- помещение должно иметь систему вентиляции и освещения в соответствии с требованиями нормативных актов в стране использования;
- помещение должно иметь условия для слива сырой воды, иметь выключатели и блокировки заслонок, обеспечивающие отключение любых типов сетевого питания выше прибора;
- стены сразу за оборудованием должны быть огнестойкими и/или изолированными от возможных источников возгорания.

Пусконаладочные испытания и гарантия

Пусконаладочные работы: это оборудование было протестировано производителем во время сборки на площадке завода. Все сертификаты, касающиеся полевых испытаний, будут переданы заказчику.

Гарантия: на оборудование распространяется гарантия сроком на 12 месяцев, в соответствии со спецификацией, приведенной в договоре купли-продажи. Если в течение срока действия гарантии у вас возникли неисправности или отказ части оборудования, и относятся к случаям, указанным в гарантии, после проведения необходимых проверок, мы будем ремонтировать или заменять дефектные детали.

Дефектные части ремонтируются или заменяются по гарантии бесплатно. Всегда взимается с клиента стоимость транспортировки и/или отправки, а также стоимость проезда в оба конца для работы техников завода-изготовителя.

Затраты на рабочую силу техников производителя на территории заказчика, для устранения дефектов по гарантии, несет производитель, за исключением случаев, когда характер дефекта таков, что он может быть легко удален силами заказчика.

Исключаются из гарантии все инструменты и расходные материалы, если они предоставлены производителем вместе с машинами.

Производитель несет ответственность за устройство в его оригинальной конфигурации.

Производитель не несет ответственности за неправильное использование оборудования, за ущерб, причиненный в результате действий, не указанных в данном руководстве или не авторизованных заранее изготовителем.

Гарантийный ремонт не производится в следующих случаях:

• Повреждения, вызванные транспортировкой и/или перемещением, в данном случае клиент должен проинформировать дилера и перевозчика по факсу или заказным письмом с уведомлением и сделать соответствующие пометки на экземплярах товаросопроводительных документов, с описанием произошедшего. Техник-специалист по установке оборудования оценивает ущерб относительно возможности выполнения установки.

Гарантия также отменяется при наличии:

• Повреждений, вызванных неправильной установкой.
• Повреждений, вызванных износом деталей вследствие неправильной эксплуатации.
• Повреждений, вызванных использованием не оригинальных или не рекомендованных запасных частей.
• Повреждений, вызванных неправильным обслуживанием и/или отсутствием технического обслуживания.
• Повреждений, вызванных несоблюдением процедур, описанных в настоящем документе.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Предисловие

	Данное руководство предназначено исключительно для использования оператором общего профиля (оператор с ограниченными правами и обязанностями). Лицо, уполномоченное на использование оборудования с активными средствами защиты, способное выполнять простые задачи (чистка прибора).
	Операторы должны быть обучены всем аспектам, касающимся эксплуатации и безопасности. Следовательно, операторы должны взаимодействовать, используя подходящие способы и инструменты, с соблюдением требуемых правил техники безопасности.
	Сведения, приведенные в данном документе, не затрагивают транспортировку, установку и экстренное техобслуживание, которые должны выполняться техниками-операторами, квалифицированными в соответствующей области.
	Оператор общего профиля, которому адресовано данная документация, должен работать с прибором после того, как ответственный техник завершит установку (транспортировку, крепление, подключение к электросети, к водопроводной и газовой сети, а также к канализации).
	Данный документ не затрагивает сведений по модификации или изменению прибора. Производитель оставляет за собой право вносить изменения, не сообщая о проделанной работе.

Обязательства - Запреты - Советы - Рекомендации

	После получения, откройте упаковочную машину для проверки машины и ее аксессуары не повреждены во время транспортировки. При наличии повреждений немедленно уведомить перевозчика, что не обнаружена и приступить к установке оборудования. Обратитесь к квалифицированному и имеющему право сообщить о проблеме обнаружено. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный во время транспортировки.
	Запрет на проведение любых работ для посторонних лиц. Запрет на выполнение операций, без прочтения всей документации
	Читайте инструкции, прежде чем вносить любые изменения.
	Исключить любые формы власти (электричество - газ - вода) до оборудования каждый раз, когда вы должны работать в безопасных условиях.
	Ношение защитного снаряжения соответствующие операции должны быть выполнены. Что касается средств индивидуальной защиты, Европейское сообщество выпустило директивы, которые операторы обязаны соблюдать.
	Не оставлять легковоспламеняющиеся предметы или материалы вблизи прибора.
	Используйте местные правила утилизации специальных отходов.
	При загрузке и разгрузке продукта с оборудованием остается остаточный риск ожогов, этот риск может произойти случайно попадая: поверхностям, лотки, обработанного материала.
	Используйте приготовления контейнеры так, чтобы во время обработки продуктов могут оставаться в связи с оператором. С контейнерами в жидкости, может во время лечения приготовления переполнение создание опасной ситуации.
	Несоблюдение гигиены аппарата приводит к преждевременному износу же, это условие будет влиять на работу и может создать опасных ситуациях.
	Не вмешиваться и не удалять ярлыки и пиктограммы применительно к оборудованию.
	Сохраните этот документ, так что он всегда доступен для всех пользователей оборудования, которые могут получить к ним доступ, если это необходимо.
	Управления аппарата могут работать только посредством ручного управления. Ущерб, причиненный при использовании острых предметов, острых и т.п., приведет к потере гарантии.
	Чтобы свести к минимуму опасности огня и удара электричеством, не подключать и отключать устройство мокрыми руками
	Всякий раз, когда вам нужно получить доступ к области приготовления пищи важно помнить, что остается риск ожогов. Поэтому необходимо принимать адекватные меры по защите людей

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Указания на остаточные риски

Несмотря на принятие правил "надлежащей инженерной практики" и законы производства и продажи самого продукта, однако,по-прежнему имеется "остаточный риск", присущий самой природе оборудование и который не может быть устранен. Эти риски включают в себя:

	Остаточный риск поражения электрическим током: Этот риск существует, если необходимо работать на электрических и/или электронных приборах при наличии напряжения.
	Остаточный риск ожогов: Этот риск существует при случайном контакте с материалами при высоких температурах.
	Остаточный риск ожогов вследствие выхода материала Этот риск существует, если имеется случайный контакт с утечкой материалов при высоких температурах. Сосуды, переполненные жидкостью и/или твердыми веществами, которые на этапе нагрева изменяют свою морфологию (переход из твердого состояния в жидкое), при неправильном использовании могут стать причиной ожога. Во время обработки используемых контейнеров, они должны быть расположены на хорошо видимом уровне.
	Остаточный риск взрыва Этот риск существует: • при наличии запаха газа в помещении; • использования оборудования в атмосфере, содержащей взрывоопасные вещества; • использование пищи в закрытых емкостях (например, банки и банки), если они не подходят для этой цели.
	Остаточный риск возникновения пожара Этот риск существует: • при использовании с легковоспламеняющимися жидкостями (например, с алкоголем).

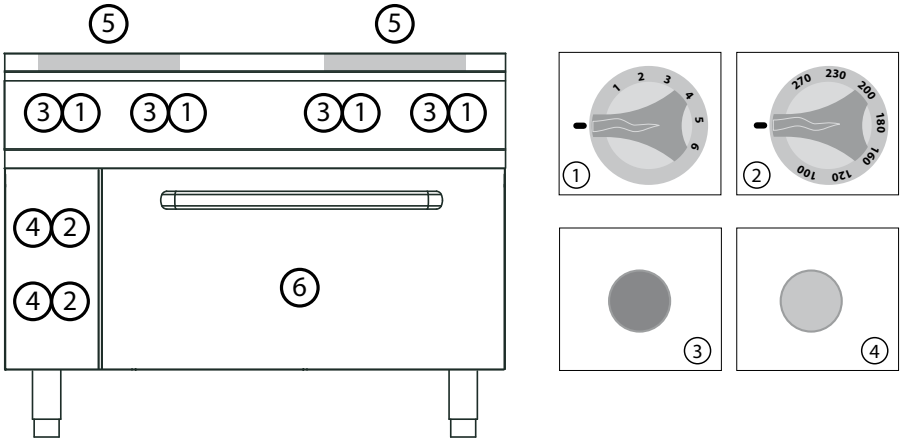
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

2. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Размещение основных компонентов

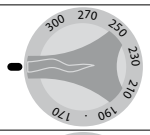
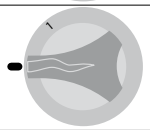
Расположение рисунков является лишь ориентировочным и может изменяться.

1. Ручка включения и регулировки температуры панели
2. Ручка включения и регулировки температуры духовки
3. Зеленый световой индикатор
4. Желтый световой индикатор
5. Варочная панель
6. Варочная камера (духовка)



Режим и функции ручек с клавишами и световых индикаторов

Расположение рисунков является лишь ориентировочным и может изменяться.

	Ручка термостата (ЭЛЕКТРИЧЕСТВО). Выполняет две различные функции: 1. Регулировка рабочей температуры. 2. Пуск/останов фазы нагревания.
	Ручка включения (ЭЛЕКТРИЧЕСТВО). Выполняет только одну функцию: 1. Пуск/отключение электрического напряжения внутри контура.
	Желтый световой индикатор (ГАЗ/ЭЛЕКТРИЧЕСТВО): Если данный индикатор имеется, он подчинен использованию ручки термостата. Свет индикатора сигнализирует о фазе нагревания.
	Зеленый световой индикатор (ЭЛЕКТРИЧЕСТВО): Индикатор подчинен использованию ручки включения. Свет индикатора сигнализирует о фазе функционирования.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Описание режимов остановки

	В условиях остановки из-за неисправности и аварии, в случае непосредственной опасности, обязательно закрыть все блокирующие устройства на линиях электропередач выше по линии (электричество - водопровод - газ).
	На рисунке показаны различные позиции, которые могут принимать ручки при аварийной остановке (A1-B1-C1-D1-E1) и остановке в любой стадии обработки (A2-B2-C2-D2-E2).

Остановка вследствие аномальной работы

Защитный термостат

Серийная комплектация следующих моделей:

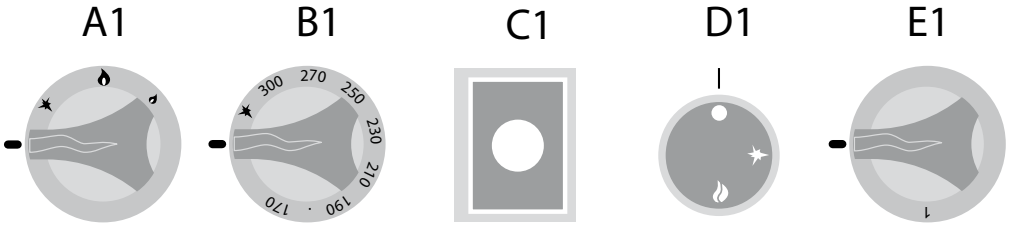
- Фритюрница (имеется на всех моделях)
- Сотейник (имеется на всех моделях)
- Кастрюля (имеется на всех моделях)
- Макароноварка (только на моделях с электропитанием)
- Плита (имеется на всех моделях с электрической духовкой)
- Панель Frytop: имеется на всех моделях (только для 900)
- Лавовый камень (отсутствует)
- Водяная баня (отсутствует)
- Сплошная конфорка (только для 900: имеется на всех моделях с газовой духовкой)

Остановка: В ситуации или в обстоятельствах, которые могут быть опасными, защитный термостат срабатывает и автоматически останавливает генерацию тепла. Производственный цикл прерывается до устранения причин неисправности.

Повторное включение: После решения проблемы, которая вызвала срабатывание защитного термостата, технический оператор может перезапустить работу оборудования посредством соответствующих органов управления.

Аварийный останов

В ситуации или обстоятельства, которые могут быть опасными, в зависимости от модели, чтобы повернуть ручку в положение “Ноль” (A-B-C-D-E-1). См. режимы кнопок и функций световых индикаторов.

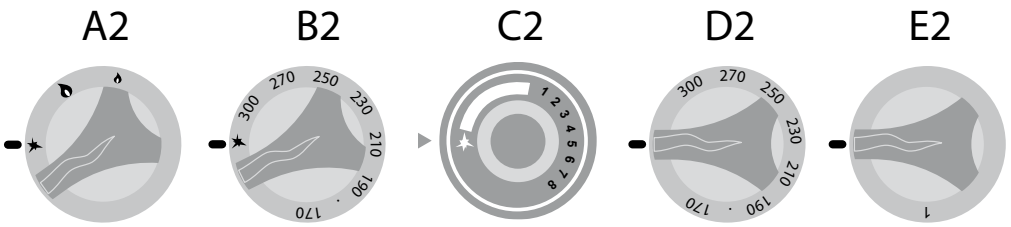


Остановка на фазе обработки

В ситуации или в обстоятельствах, которые требуют временного прекращения генерации тепла, действовать следующим образом:

- Газовые приборы: Повернуть ручки в положение пьезоэлектрического функционирования (A-B-C-2), пилотное пламя сохраняется, в то время как приток газа к горелке прекращается.
- Электрические приборы: Повернуть ручки "D2-E2" в положение "ноль", чтобы остановить генерацию тепла.

(См. режимы кнопок и функций световых индикаторов).



НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Ввод в эксплуатацию при первом включении

	При первом включении и после длительного простоя оборудование должно быть тщательно очищено, чтобы удалить все остатки инородного материала (см. текущее обслуживание).
	Чистка при первом включении Не используйте для чистки оборудования струи воды под давлением и/или прямые струи. Вручную удалите защитное внешнее покрытие и тщательно очистите все внешние части оборудования. По завершении операций, описанных для чистки внешних частей, необходимо выполнить действия, описанные в разделе "Повседневная чистка" (см. текущее обслуживание).

Повседневный пуск в эксплуатацию

Процедура:

1. Проверьте отличное состояние чистоты и гигиены оборудования.
2. Проверьте правильность работы системы вытяжки в помещении.
3. Вставьте вилку прибора в соответствующую розетку электропитания.
4. Откройте закрытые на замок сети выше по линии (газ - вода - электричество).
5. Убедитесь, что слив воды (при наличии) свободен от препятствий.
6. Продолжайте действия, описанные в разделе "Запуск производства".

	В сети газоснабжения (если вообще используется или используется очень редко) могут образовываться пузырьки воздуха, поэтому необходимо подготовить оборудование для того, чтобы устранить этот недостаток.
	Для выпуска воздуха внутри трубы достаточно открыть замки сети, повернуть ручку, удерживая ее нажатой, в положение пьезоэлектрического функционирования, поместить пламя (с помощью спички или иным образом) на пилотное устройство и ждать зажигания.
	После процесса зажигания запального пламени, повернуть ручку в положение "максимум" на нескольких секунд для стабилизации пламени. По завершении процедуры вновь переместить ручку на "ноль" и, при необходимости, закрыть заслонку сети**.**

Ежедневное выключение и вывод из эксплуатации на продолжительный срок

Процедура:

1. Закройте на замок сети выше по линии (газ - вода - электричество).
2. Убедитесь, что сливные краны (если имеются) находятся в закрытом положении.
3. Проверьте отличное состояние чистоты и гигиены оборудования (см. текущее обслуживание).

	В случае длительного простоя, защитите части, наиболее подверженные окислению, как описано в соответствующей главе (см. "Текущее обслуживание").

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Пуск производства

	Перед выполнением операций см. раздел “Повседневный пуск в эксплуатацию”.
	При загрузке и выгрузке продукта из прибора остается остаточный риск ожогов; данный риск может обнаружиться при случайном контакте со следующими компонентами: варочная панель - варочная камера - емкости или обрабатываемый продукт.
	Принять необходимые меры для защиты человека. При выполнении операций использовать подходящие средства защиты.
	Обрабатываемые продукты должны быть помещены в соответствующие контейнеры для приготовления пищи и правильно поставлены на плитках и/или в камере духового шкафа.
	Контейнеры, которые используются для приготовления пищи на конфорках, должны быть диаметром от 200 до 375 мм включительно.

Включение/выключение

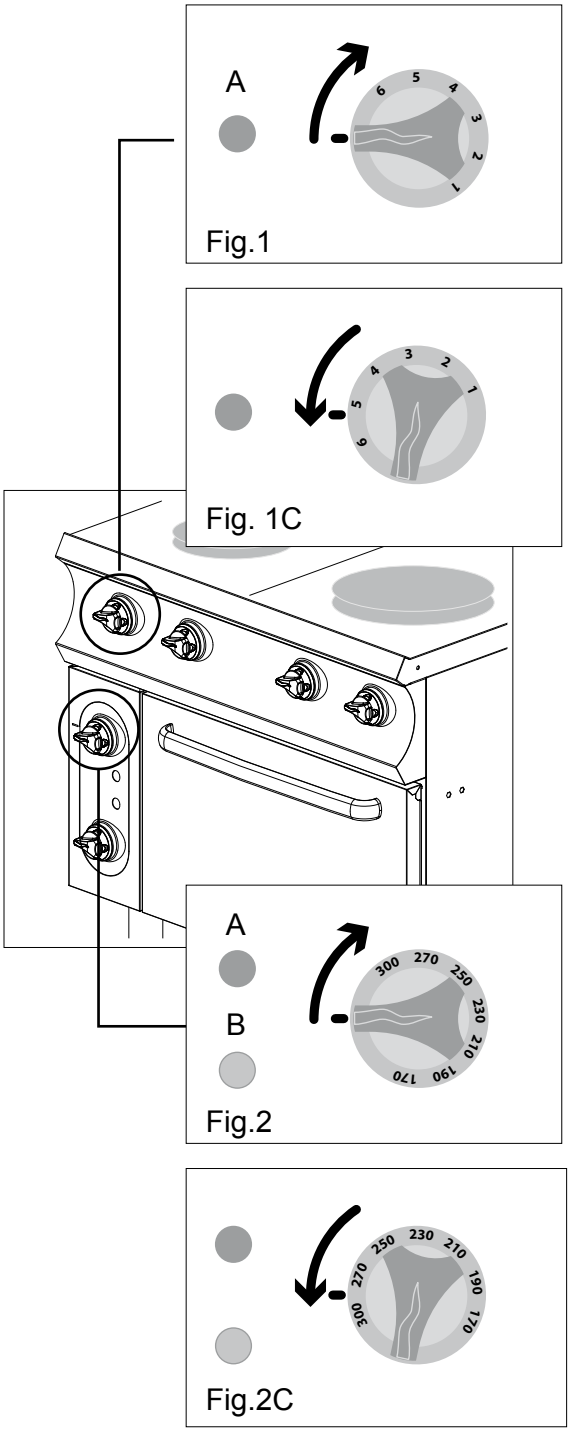
Чтобы начать процедуру приготовления пищи, необходимо выполнить следующие действия:

1. Повернуть ручку в нужное положение, чтобы отрегулировать рабочую температуру (Рис. 1 КОНФОРКИ - Рис. 2 ДУХОВКА).

2. Зеленый свет индикатора сигнализирует о фазе функционирования (Рис. 1-2 A)
   Желтый свет индикатора сигнализирует о фазе нагревания (Рис. 2 B).

3. Повернуть в положение "ноль" (Рис. 1-2 C), чтобы остановить генерацию тепла.

	Рабочая температура в духовке задается посредством вращения ручки термостата (См. указания, имеющиеся на самой ручке).
	Скорость нагревания конфорок задается с помощью вращения ручки (положение от 0 до 6). Положение 6 обеспечивает максимальную скорость нагрева.



НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Загрузка-выгрузка продукции

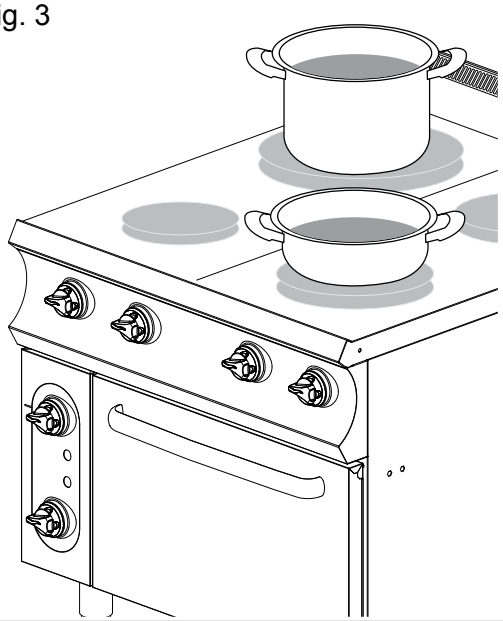
⚠	Количество продукта внутри контейнера не должно превышать 3/4 от емкости данного контейнера.
⚠	Обрабатываемые во время приготовления пищи продукты должны находиться в специальных контейнерах вне зоны прибора и должны быть правильно размещены в варочной камере (духовке) и/или на конфорках.

Поставить контейнер в центр конфорки (Рис. 3).

В конце процесса приготовления, снять контейнер с конфорки, установив его в заранее подготовленное место.

Чтобы загрузить духовку, необходимо открыть дверцу духовки,
поместить контейнер в варочную камеру, установив его в центр решетки (Рис. 4). По завершении загрузки, закрыть дверцу духовки.

Fig. 3



⚠	Открыть дверцу, располагаясь сбоку от прибора, чтобы уклониться от прямых источников тепла.

По завершении процесса приготовления, выгрузить продукт, установив его в заранее подготовленное место..

По завершении процедуры выгрузки продукта, выполнить еще одну загрузку или приступить к операциям, описанным в разделе “Вывод из эксплуатации”.

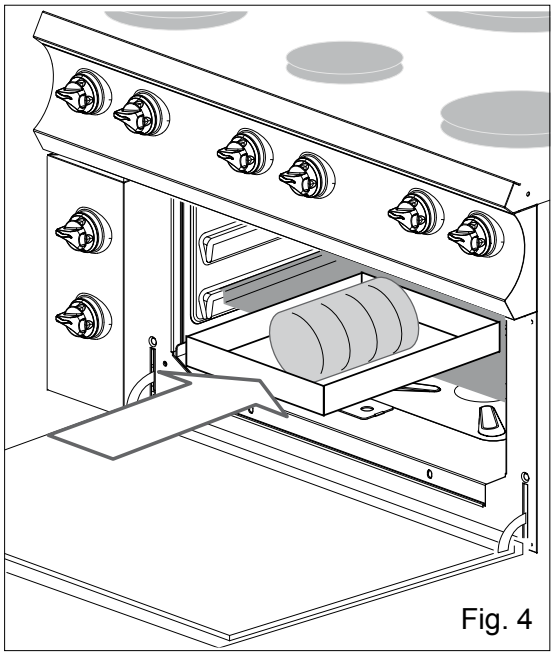


Fig. 4

Вывод из эксплуатации

По завершении рабочего цикла поверните ручки на устройстве в положение "ноль".

☜	Оборудование необходимо регулярно очищать, а любые загрязнения и/или осаждения продуктов питания удалять, см. главу: “Техобслуживание”.
⚠	При наличии, при каждом завершении рабочего цикла, индикаторы должны оставаться выключенными.

Проверьте отличное состояние чистоты и гигиены оборудования, см. "Техническое обслуживание".

Закройте на замок сети выше по линии (газ - вода - электричество).

Убедитесь, что сливные краны (если имеются) находятся в закрытом положении.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Обязательства - Запреты - Советы - Рекомендации

	Если оборудование подключено к трубе, сливная труба должна быть очищена в соответствии с требованиями правил конкретной страны (информацию запросите у вашего установщика).
	Чтобы гарантировать, что оборудование находится в отличном техническом состоянии, следует проводить, по крайней мере, раз в год, техобслуживание силами авторизованной службы поддержки.
	Запрещается проведение любых работ силами посторонних лиц. Запрещается оператору общего профиля выполнять любые работы, относящиеся к компетенции уполномоченных и квалифицированных техников.
	Всякий раз, когда вам нужно получить доступ к зоне приготовления пищи, важно помнить, что остается риск ожогов. Поэтому необходимо использовать подходящие средства индивидуальной защиты
	Отключать электропитание на входе оборудования каждый раз, когда вы должны работать в условиях безопасности при проведении операций или чистки и обслуживания.
	При выполнении операций использовать подходящие средства защиты. Что касается средств индивидуальной защиты, Европейское сообщество выпустило директивы, которые операторы обязаны соблюдать.
	Оборудование используется для приготовления продуктов, предназначенных для питании человека; постоянно поддерживать чистоту оборудования и всего окружающего помещения. Отсутствие поддержания гигиенических условий может привести к раннему износу оборудования и создать опасные ситуации.
	Скопления грязи вблизи источников тепла при нормальной работе оборудования могут воспламениться, создавая опасные ситуации. Оборудование необходимо регулярно очищать, любые загрязнения и/или осаждения продуктов питания должны быть удалены.
	Химическое воздействие соли и/или уксуса или других кислых веществ в процессе приготовления может порождать в долгосрочной перспективе коррозионные явления внутри варочной полости. Оборудование в конце цикла приготовления с использованием данных веществ должно быть тщательно промыто с моющим средством, обильно ополоснуто и высушено.
	Обратите внимание, что поверхности из нержавеющей стали могут быть повреждены, в частности, не следует использовать коррозийные вещества, абразивные или режущие инструменты.
	Моющая жидкость для чистки варочной полости должна иметь определенные химические характеристики: pH более 12, без содержания хлоридов/аммиака, с вязкостью и плотностью, сходными с водой. Используйте не агрессивные продукты для внутренней и наружной очистки оборудования (использование моющих средств с рынка подходит для чистки стали, стекла, эмали).
	Внимательно прочтите инструкции на этикетках используемых продуктов, используйте средства индивидуальной защиты для выполнения соответствующих операций (см. средства защиты, перечисленные на упаковке).
	Не используйте для чистки оборудования струи воды под давлением и/или прямые струи. Промыть поверхность чистой водой и протереть влажным полотенцем или другим мягким материалом.
	В случае длительного простоя, в дополнение вышеперечисленным мерам, отключите все линии питания, выполните тщательную чистку всех внутренних и внешних частей оборудования.
	Перед выполнением любых операций по чистке, описанных ниже, необходимо, чтобы оператор прочитал весь документ.
	Использовать положения действующих правил по утилизации отходов.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Повседневная чистка варочной панели

Нанести посредством обычного испарителя на всю поверхность духовки жидкие моющие средства и вручную, используя не абразивные губки, тщательно очистить всю поверхность.
По завершении операции обильно ополоснуть (без использования воды под давлением и/или прямых струй) варочную камеру питьевой водой.

После успешного завершения описанных операций, тщательно протрите варочную камеру с помощью не абразивной ткани. Если необходимо, повторите эти шаги для нового цикла очистки.

Остаточная влажность осаждается на конфорку/панель и может повредить функциональности оборудования, вызывая преждевременный износ конфорки/панели.

Чтобы удалить остаточную влагу, необходимо завершить операции чистки, включить прибор и запустить на холостом ходу в течение примерно 2-3 мин. до остановки (см. процедуру, часть 3 руководства по эксплуатации: Включение/выключение).

Повседневная чистка духовки

В зависимости от модели, извлечь: решетки, противни или другие предметы, которые можно вынуть из варочной камеры.
Нагревать варочную камеру примерно 20 минут.
Открыть дверцу на несколько секунд, чтобы дать остыть варочной камере.

Нанести посредством обычного испарителя на всю поверхность духовки жидкие моющие средства и вручную, используя не абразивные губки, тщательно очистить всю поверхность.
По завершении операции обильно ополоснуть (без использования воды под давлением и/или прямых струй) варочную камеру питьевой водой.
После успешного завершения описанных операций, тщательно протрите варочную камеру с помощью не абразивной ткани.
Если необходимо, повторите эти шаги для нового цикла очистки.

Очистите моющим средством и питьевой водой также предметы, извлеченные ранее из варочной камеры (решетки, противни, корзины или другие предметы), тщательно ополоснуть и просушить все до установки на прежнее место.

Чтобы удалить остаточную влагу, необходимо завершить операции чистки, включить прибор и запустить на холостом ходу в течение минимум 20 мин., а затем выключить (см. процедуру, часть 3 руководства по эксплуатации: Включение/выключение).

Чистка перед длительным простоем

В случае длительного простоя необходимо выполнить все процедуры, описанные для ежедневной уборки.
По завершении операции защитить части, наиболее подверженных окислению, как показано ниже.

- Используйте теплую мыльную воду для очистки частей;
- Промойте части тщательно, не используйте воду под давлением и/или прямые струи воды.
- Аккуратно протрите все поверхности с использованием не абразивного материала;
- Протрите не абразивной тканью, слегка смоченной вазелиновым маслом, все поверхности из нержавеющей стали, для создания защитной пленки на поверхности.

В случае приборов с дверцами и резиновыми уплотнителями, оставить дверцу приоткрытой, чтобы проветрить и наложить тальк для защиты всех поверхностей резиновых уплотнений.

Регулярно проветривать оборудование и помещения.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Сводная таблица: компетенции - работы - частота

	Оператор общего профиля Лицо, уполномоченное на использование оборудования с активными средствами защиты, способное выполнять простые задачи.
	Специализированный оператор Опытный оператор, уполномоченный для работ по перемещению, транспортировке, установке, обслуживании, ремонту и слому оборудования.

	ОПЕРАЦИИ, КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ВЫПОЛНЯТЬ	ЧАСТОТА РАБОТ
	Чистка при первом включении	По прибытии после установки
	Чистка аппаратуры	Ежедневная
	Чистка частей, соприкасающихся с пищевыми продуктами	Ежедневная
	Чистка камина	Ежегодная
	Контроль термостата	Ежегодная
	Контроль микровыключателя	Ежегодная
	Контроль предохранительных клапанов	Раз в полгода
	Чистка конфорок (хромированных, чугунных)	Ежедневная

	В случае неисправности оператор общего профиля выполняет первичный поиск неисправности и в случае, когда он уполномочен для этого, устраняет причины аномалии и восстанавливает нормальное функционирование оборудования.
	Если вы не можете решить проблему, выключить оборудование, отключить от электросети, закрыть все краны подачи и обратиться в сервисную службу.
	Техник-ремонтник вмешивается, если оператор общего профиля не в состоянии определить причину проблемы, или, при восстановлении нормального функционирования оборудования, принимает на себя выполнение операций, для которых оператор общего профиля не уполномочен.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Поиск неисправностей

	Если оборудование не работает должным образом, попытаться решить небольшие проблемы с помощью этой таблицы.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Невозможно включить прибор	• Главный рубильник не подключен • Сработал дифференциальный или магнитно-термический выключатель	• Подключить главный рубильник • Восстановить дифференциальный или магнитно-термический выключатель
Вода не поступает внутрь бака макароноварки.	• Заслонка водопроводной сети закрыта.	• Открыть заслонку водопроводной сети.
Вода не сливается из варочной полости.	• Слив засорен.	• Почистить фильтр на сливе • освободить слив от возможных остатков.
Внутренние стенки бака покрыты накипью	• Вода слишком жесткая, аппарат для умягчения воды не подключен.	• Подсоединить прибор к аппарату для умягчения воды. • Восстановить умягчение. • Удалить накипь из варочной полости
В варочной полости имеются пятна	• Качество воды • Срок годности моющего средства истек • Недостаточное ополаскивание	• Фильтровать воду (см. аппарат для умягчения воды) • Использовать рекомендованное моющее средство • Повторить ополаскивание
Газовый аппарат не включается.	• Закрыт газовый кран. • В трубопроводе имеется воздух	• Открыть газовый кран • Повторить операции включения
Световые индикаторы остаются выключенными.	• Главный рубильник не подключен • Сработал дифференциальный или магнитно-термический выключатель	• Подключить главный рубильник • Восстановить дифференциальный или магнитно-термический выключатель

	Если вы не можете решить проблему, выключите прибор и закройте все краны питания, то обратитесь в службу технической поддержки.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.

Снятие с эксплуатации и утилизация приборов

	УТИЛИЗАЦИЯ МАТЕРИАЛОВ ВЫПОЛНЯЕТСЯ С ПРИМЕНЕНИЕМ ЗАКОНОДАТЕЛЬНО УСТАНОВЛЕННОЙ ПРОЦЕДУРЫ, ДЕЙСТВУЮЩЕЙ В СТРАНЕ УТИЛИЗАЦИИ АППАРАТУРЫ

В соответствии с директивами 2002/95/EC, 2002/96/EC и 2003/108/EC по сокращению вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании и утилизации отходов. Символ закрытого ящика, имеющийся на оборудовании или его упаковке, указывает, что по завершении срока службы изделие должно утилизоваться отдельно от других отходов.
Утилизации этого оборудования по завершении срока эксплуатации организуется и управляется заводом-изготовителем. Поэтому пользователь, который хочет удалить это оборудование, должен связаться с производителем и следовать принятой им системе, чтобы обеспечить раздельный сбор по завершении срока службы. Раздельный сбор для последующей передачи прибора для вторичной переработки, обработки и экологической утилизации помогает избежать возможных негативных воздействий на окружающую среду и здоровье, яа также благоприятствует повторному использованию и/или рециркуляции материалов, из которых состоит прибор. Неправильная утилизация продукта владельцем влечет за собой применение административных взысканий, предусмотренных законом.

	Вывод из эксплуатации и демонтаж оборудования должны производиться только квалифицированным персоналом.

Утилизация отходов

	Во время эксплуатации и технического обслуживания, не допускать рассеивания загрязняющих веществ (масел, жиров и т.д.) и обеспечить дифференцированную утилизацию в зависимости от состава различных материалов и в соответствии с действующим законодательством.

Незаконное захоронение отходов наказывается санкциями в соответствии с законами, действующими на территории, где нарушения установлены.

НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ СОБСТВЕННОСТЬЮ ИЗГОТОВИТЕЛЯ, ЕГО ВОСПРОИЗВЕДЕНИЕ, В ТОМ ЧИСЛЕ, ЧАСТИЧНОЕ, ЗАПРЕЩЕНО.